



**cacciani**

# Menù

## ANTIPASTI DI TERRA

**Carciofo Romanesco alla “Giudia”**

10

**Pate’ di coratella, pane all’arancio e cannellino in abbinamento (dal 1990)**  
Baby lamb pate’ with orange and sweet wine

14

**Il nostro crostino “alla provatura” su pane fatto in casa “al nero”  
e salsa di acciughe (dal 1990)**

14

Crouton of home made bread and fresh provola cheese, anchiovis sauce

**La Porchettina frascatana di Stefano con misticanza (dal 1922)**

14

Roasted baby pork wild fennel, garlic and rosemary

**Tagliere con selezione di salumi Cacciani s.q.**

14

Tagliere di formaggi Selezione “Amatrice” con miele crema di pere e peperone s.q.

**Tortino di alicette ed indivia, uvetta pinoli, pomodorini (dal 2025)**

16

Anchiovis and endive gateau

## PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE CACCIANI E DELLA STAGIONE

**14,50 EURO**

**I cannelloni di Papa’ Armando con sugo di carne (dal 1954)**

Meat rolls with “ragout” sauce

**Fettuccine con primizia di carciofi in piccola gricia alla mentuccia (dal 1922)**

Home made eggs pasta with artichokes

**Ravioli di baccalà’, patate con crema di ceci, rosmarino, pepe e olio nuovo (dal 2015)**

Ravioli with ceci and stockfish





**cacciani**

# Menù



## I PRIMI PIATTI INTRAMONTABILI (DAL 1922)

**I tonnarelli artigianali “a cacio e pepe” -pecorino romano“Amatrice” pepe di Rimbasi (dal 1922)** **14.50**

Eggs spaghetti with pecorino cheese and black pepper

**Mezzemaniche alla Carbonara o Amatriciana con guanciale e Pecorino selezione “Amatrice”** **14.50**

“Amatriciana” with tomato, bacon, pecorino, or “Carbonara”eggs, bacon pecorino

**Tonnarelli con arzilla arrabbiata leggera di prezzemolo , pomodorini e crema di broccolo romanesco ( dal 2026)** **17.50**

Seafood and broccoli eggs spaghetti



## I SECONDI PIATTI DALLA TRADIZIONE E DELLA STAGIONE

**22 EURO**

**Fritto verde alla Cacciani con primizie di carciofi , broccoli , crocchette di Tanu’ e suppli ( dal 2025)**

Fried vegetables

**Polpettone di “Bruno”alla picchiapo’ con chips ( dal 1990)**

Meat loaf with tomato and chips

**Trippa di Stefano con pecorino e menta(dal 1922)**

Tripe

**Cinghiale marinato al Rosso Cacciani con bacche e spezie, polenta grigliata (dal 2025)**

Braised beef with polenta





**cacciani**

# Menù

## SECONDI PIATTI SPECIALI

**24,5 EURO**

**Taglio di pezza di manzo selezione sulla pietra lavica con olio nuovo , sale  
al rosmarino e verdure grigliate**

Sliced Beef on the grill with grilled vegetables

**L'abbacchio "Finamore" a scottadito con cicoriette (dal 1922)**

Grilled baby lamb with cicory

**Merluzzetto locale di Michelino Fish gratinato alle erbe e patate croccanti**

Fish in the oven with cruncy herbs and potatoes cabbage

**Il pollo "biscottato" alla diavola per quattro persone (dal 1922)**

The whole pressed and fried chicken

**50 euro**

## **I CONTORNI : ( secondo la disponibilità del mercato):**

Cicoria saltata , Puntarelle, Patate saute' , Frittata "rocchigiana",  
Verdure alla griglia, Verza e cipolla Viola, Misticanza con arancia,  
olive e finocchi

## **I DOLCI DI CATERINA**

**Our Sister Caterina home made dessert**

**8**

## **VINI DELLA CASA:**

FRASCATI "SANTA TERESA" FONTANA CANDIDA

**20**

FRASCATI " 496" DE SANCTIS

**23**

ROSSO CACCIANI DE SANCTIS ( CABERNET

**25**

SAUVIGNON, SHIRAZ E MERLOT)



**\*SUL MENU SONO PRESENTI I SEGUENTI PRODOTTI CHE CREANO ALLERGIE O INTOLLERANZE GLUTINE,  
ALCOOLETILICO, CROSTACEI, UOVA\*, PESCE, GELATINA DI PESCE, ARACHIDI ED OLII DI ARACHIDI,  
LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, MULLUSCHI**

