

cacciani

Menù

ANTIPASTI DI TERRA

Carciofo Romanesco alla “Giudia”

10

Pate’ di coratella , pane all’arancio e cannellino in abbinamento(dal 1990)

14

Baby lamb pate’ with orange and sweet wine

**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, anchovy 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

Anchovy 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 baccala’ , 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 Rimbas (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 supplì (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

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 crunchy herbs and potatoes cabbage

Il pollo "biscottato" alla diavola per quattro persone (dal 1922) 50 euro
The whole pressed and fried chicken

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

VINI DELLA CASA:

FRASCATI "SANTA TERESA" FONTANA CANDIDA

8

20

FRASCATI " 496" DE SANCTIS

23

ROSSO CACCIANI DE SANCTIS (CABERNET

25

SAUVIGNON, SHIRAZ E MERLOT)