

**Fave e pecorino “Petrucci”** 12 euro

**Antipasti di terra** 14 euro

**Tortino di zucchine romanesche in 3 cotture (dal 2001)**

*Zucchini cake*

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

*Baby lamb pate’ with orange and sweet wine*

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

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

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

*Roasted baby pork wild fennel, garlic and rosemary*

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

**Alicette fritte con salsa agrodolce di Paolo(dal 2025) (pesce, glutine, olio arachidi)** 18 euro

*Fried Anchiovis*

**I primi Piatti della tradizione Cacciani e della stagione** 14.50 euro

**I cannelloni di Papa’ con sugo di carne (dal 1954) (sedano,lattosio, glutine, uova, alcool)**

*Meat rolls with “ragout”*

**Fettuccine con carciofi in piccola gricia alla mentuccia (glutine, lattosio, uova, alcool)(dal 1922)**

*Home made eggs pasta with artichokes*

# cacciani

**Ravioli di melanzane alla parmigiana, con crema di bufala, pesto e pomodorini (lattosio, glutine, uova) (dal 2010)** 14.50 euro  
*Eggplant Ravioli*

**I primi piatti intramontabili (dal 1922)** 14.50 euro

**I tonnarelli artigianali “a cacio e pepe” -pecorino romano “Amatrice” pepe di Rimbasi (glutine, uova, lattosio) (dal 1922)**  
*Eggs spaghetti with pecorino cheese and black pepper*

**Mezzemaniche alla Carbonara o Amatriciana con guanciale e Pecorino selezione “Amatrice”**  
*“Amatriciana” with tomato, bacon, pecorino, or “Carbonara” eggs, bacon pecorino (glutine, uova, lattosio)*

**...Dal mare** 18 euro

**Gnocchetti con asparagi e gamberi rosa (dal 2026)**  
*Seafood and asparagus gnocchi (gluten)*

**I secondi piatti dalla tradizione e della stagione** 23 euro

**Vignarola di fave al guanciale, piselli al prosciutto e carciofi alla romana (dal 1922)**

**Fritto verde alla Cacciani con verdure dell'orto, crocchette di Tanu' e supplì (dal 2025)**  
*Fried vegetables*

**Polpettone di “Bruno” alla picchiapo' con chips (dal 1990)**  
*Meat loaf with tomato and chips*

**Pollo marinato alla birra e grigliato con alloro e peperoni su un letto di friggirelli, cipolla e pomodorini (dal 2026)**  
*Grilled chicken*

**Saltimbocca alla romana con patatine ( dal 1922)** 23 euro

*Veal sage, ham and potatoes*

**Secondi Piatti speciali** 25.50 euro

**Taglio di costa di manzo selezione sulla pietra lavica con olio nuovo , sale al rosmarino e fagioli cannellini**

*Sliced Beef on the grill with white beans*

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

*Grilled baby lamb with cicory*

**Pescato del giorno di Michelino Fish con zucchine e patate croccanti**

*Fish in the oven with cruncy herbs and potatoes cabbage*

**Il pollo "biscottato" alla diavola per quattro persone** 50 euro

*The whole pressed and fried chicken*

**I Contorni ( secondo mercato)** 8 - 10 euro

**Cicoria saltata**

**Patate saute**

**Misticanza con arancia, olive e finocchi**

**I dolci di Caterina**

***Our Sister Caterina home made dessert*** 8 euro

**I vini della casa**

**Frascati "Santa Teresa" Fontana Candida** 23 euro

**"Tenuta Cacciani" De Sanctis** 23 euro

**Rosso Cacciani De Sanctis ( cabernet sauvignon, shiraz e merlot)** 26 euro