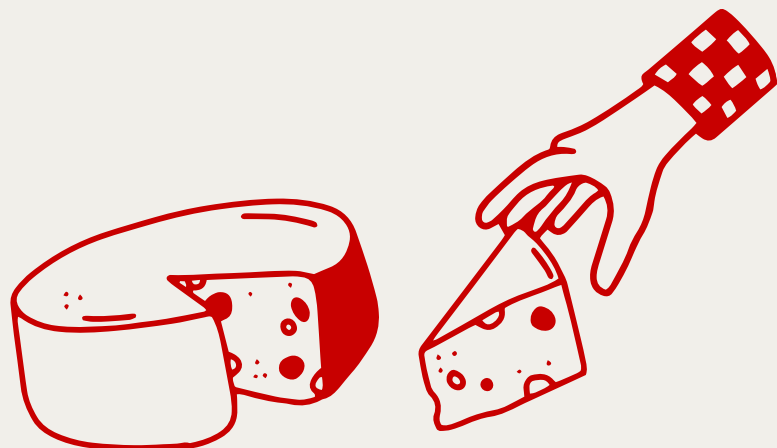


Menù

- Misticanza con arancio, olive di Itri, finocchietto, pomodori torpedini e barzotti freschi 10 Euro

Gli 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)
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
- Prosciutto di Parma tagliato a mano e bufala "Costanzo"
- Alicette fritte con salsa agrodolce di Paolo (dal 2025): 18 Euro
Fried Anchiovis
- Tartare di tonno con i profumi delle isole (capperi, olive, origano, basilico e pomodorini) (dal 2015)
Tuna tartare 22 Euro



I primi Piatti della tradizione Cacciani e della stagione: 14,50 Euro

- Ravioli di melanzane alla parmigiana , con crema di bufala, pesto e pomodorini (dal 2010)
Eggplant Ravioli
- I tonnarelli artigianali “a cacio e pepe” -pecorino romano“Amatrice” pepe di Rimbasi (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

Primi piatti speciali:

18 Euro

- Gnocchetti con asparagini e gamberi rosa (dal 2026)
- Fettuccine con funghi galletti in arrabbiata leggera alla mentuccia(dal 1922)
Home made eggs pasta with wild mushrooms
- Spaghettoni Verrigni all’”assassina” con primizie del mare Michelino Fish (dal 2025)
Seafood spaghetti

I secondi piatti dalla tradizione e della stagione :

23 Euro

- Fritto alla Cacciani con verdure dell’orto, borragini, fiori di zucca, crocchette di Tanu’ (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

Secondi Piatti speciali:

25,50 Euro

- Carpaccio di manzo con porcini crudi , misticanza e scaglie di “granello”(dal 2003)
Meat “carpaccio” porcini and salad
- Taglio di costa di manzo selezione sulla pietra lavica, sale al rosmarino e verdure alla griglia (dal 1995)
Beef on the grill with grilled vegetables
- L’ abbacchio “Finamore” a scottadito con cicoriette (dal 1922)
Grilled baby lamb with cicory
- Pescato del giorno di Michelino Fish con arcobaleno di verdure dell’orto e patate croccanti
Fish in the oven with cruncy vegetables
- Funghi porcini saltati in padella (dal 1922) 28 Euro
Sauteed Porcini mushrooms
- Il pollo “biscottato” alla diavola per quattro persone (dal 1922) 50 Euro
The whole pressed and fried chicken

Contorni (secondo mercato) :

8 - 10 Euro

- Cicoria saltata , Patate saute, Verdure alla griglia, Misticanza con arancia, olive e finocchi

I dolci di Caterina:

8 Euro

Our Sister Caterina home made dessert

Vini di Casa:

“Tenuta Cacciani” De Sanctis :

23 Euro

Rosso Cacciani De Sanctis

(cabernet sauvignon, shiraz e merlot) :

26 Euro