



cacciani

Pranzo di Natale 2026



ANTIPASTI

Piccola galantina di pollo in gelatina (dal 1922)

Crostini alla provatura di pane al nero e salsa alle alici (dal 1990)

PRIMI

Cappelletti in brodo di Natale (dal 1922)

Lasagna con Carciofi, fonduta di parmigiano
in piccola gricia alla mentuccia (dal 2020)

SECONDI

Manzo e gallina ripassati alla “picchiapo” con tortino di broccoletti e patate
(dal 2025)

DOLCI

Semifreddo al “profiterole” con panettone artigianale (dal 2024)

Caffè, Nocino di Leo, mandarini

Vini dei Castelli Romani selezionati da Leopoldo

70 Euro p.p (tutto incluso)



Proponiamo alternative di menu per vegetariani, intolleranze
e menu e prezzi speciali per bambini

