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)

Caffe’, 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

Capodanno da *cacciani*

31 Dicembre 2026

Cevice di spigola e carciofi al lime e Gin Tonic Selezione Cacciani

Polpettine baccala'e "hummus" di ceci

Tartine black di Salmone selvaggio affumicato in casa e panna acida

Tonnarelli con mazzancolle, astice e gamberi e timo al limone

Frascati "496 " selezione Cacciani-De Sanctis

Ombrina in croccante di patate e calamari all'arrabbiata con carciofi

Misticanza e puntarelle

Mandarini al vetro

Soffice di crema chantilly e pan di spagna ai profumi di cioccolato e rhum

MUSICA DEL D.J PER UN BALLO IN ALLEGRA COMPAGNIA
BRINDISI DI MEZZANOTTE CON "CONTI D'ARCO MAGNUM" SULLA TERRAZZA
E POI.... LENTICCHIE BENEAUGURALI CON COTECHINO E SALSICCETTE ARTIGIANALI

140 EURO P.P (TUTTO INCLUSO ANCHE I VINI)

Disponibili anche Menu' e prezzi speciali per bambini e Menù per allergie e intolleranze

Per prenotare: 06-9420378/ info@cacciani.it
Consigliamo di passare a trovarci per conoscerci e vedere insieme il tavolo