

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Specialità di Checchino dal 1887

| | |
|--------------------------|---------|
| Insalata di Zampi | € 9,00 |
| Testina di vitella | € 7,00 |
| Rigatoni con la pajata | € 16,00 |
| Bucatini alla Gricia | € 13,00 |
| Rigatoni al sugo di coda | € 14,00 |
| Coda alla Vaccinara | € 24,00 |
| Trippa alla Romana | € 14,00 |
| Pajata arrosto | € 18,00 |

Pajata in umido € 18,00

Arrosto Misto: (Animelle,
fegato, pajata, granelli)
€ 25,00

**Bue garofolato con verza al
finocchietto € 26,00

** (Piatto del Buon Ricordo)

Antipasti

Prosciutto di montagna
€ 9,00

Corallina di Montegabbione
€ 7,00

Capocollo di Monte
Sanbiagio € 7,00

Misto di affettati tipici
€ 13,00

Crostini misti con bicchiere
di Prosecco € 12,00

Assaggio di fagioli e cotiche
€ 8,00

Crostino al pecorino
profumato alla salvia
con bicchiere di Cannellino
di Frascati € 8,00

Crostino al guanciaie con
calice di Spumante. € 13,00

Selezione di quattro formaggi
€ 12,00

Antipasto misto: Bruschetta
del giorno, corallina,
capocollo, 2 formaggi e
fagioli e cotiche. € 20,00

Prosciutto e melone € 13,00

Antipasto del quinto quarto:
Testina, Insalata di zampi,
Trippa alla Romana e Fagioli
con cotiche € 20,00

Tavolozza di bruschette e
crostini: Bruschetta all'
Amatriciana, Bruschetta alla
Vaccinara, Bruschetta al
pesto di rucola, Bruschetta
pomodoro origano e olio
EVO, Crostino al guanciale,
Crostino pecorino e salvia,
Crostino Montasio e speck
€ 14,00

Minestre e Paste asciutte

Stracciatella in brodo di carne (minestra con stracci di uovo e prezzemolo) € 9,00

Pasta e ceci (cannolicchi rigati in zuppa densa di ceci e rosmarino) €11,00

Bucatini all'Amatriciana (con guanciale, pomodoro, pecorino e peperoncino) €13,00

Rigatoni al ragù di carne €12,00

Spaghetti alla carbonara (con
guanciale, uovo, pepe e
pecorino) €14,00

Bavette al tonno alla Romana
(salsa di tonno, pomodoro,
capperi, olive e prezzemolo,
lievemente piccante) €13,00

Mezze maniche cacio e pepe
(pasta corta condita con
Pecorino Romano D.O.P. e
pepe nero) € 13,00

Pietanze

Bollito di manzo. € 13,00

Zampo di vitello all'olio
€ 9,00

Lingua di vitello con salsa
verde € 12,00

Bollito misto (lingua, zampo
e manzo) € 19,00

Fegato di vitello ai ferri
€ 14,00

Fegato con cipolla € 15,00

Bistecca di manzo € 16,00

Pietanze stagionali

Padellotto alla macellara
(misto di interiora saltato in
padella con aceto, rosmarino
e un profumo d'aglio)

€ 25,00

Fagioli e cotiche (Fagioli
borlotti con cotenna di
maiale in salsa di pomodoro)

€ 12,00

Saltimbocca alla Romana
(fettine di carne di vitella
infarinate e saltate in padella
con prosciutto e salvia, al
vino bianco)

€ 16,00

Pollo alla cacciatora (Pollo disossato, marinato e saltato in padella con aglio, aceto, rosmarino e peperoncino)
€ 18,00

Contorni di stagione

Ruchetta e pomodoro € 6,00

Cicoria € 7,00

Peperoni arrosto. € 7,00

Insalata mista € 6,00

Melanzane al prezzemolo
€ 7,00

Fagioli borlotti all'olio € 7,00

Carta dei formaggi

Pecorino Romano fresco
€ 6,00

Pecorino Romano stagionato
D.O.P. € 6,00

Parmigiano Reggiano
stagionato 28/36 mesi € 7,00

Fontina originale € 6,00

Piacentinu di Enna (con pepe
e zafferano) € 6,00

| | |
|------------------------------------|--------|
| Pecorino di fossa | € 7,00 |
| Puzzone di Moena "Sperz Tzaori" | € 6,00 |
| Blue di Morozzo | € 8,00 |
| Vecchio Piave | € 6,00 |
| Taleggio della Valsassina | € 5,00 |
| Monteverde | € 8,00 |
| Gorgonzola naturale | € 7,00 |
| Blue del Monviso | € 7,00 |
| Caprino (secondo disponibilità) | € 8,00 |

Di questi formaggi è possibile organizzare degustazioni assortite al costo indicativo del prospetto sottostante:

Degustazione di
2 formaggi
da € 8,00 a € 9,00

Degustazione di
3 formaggi
da € 9,00 a € 10,00

Degustazione di
4 formaggi
da € 10,00 a € 12,00

Degustazione di
5 formaggi
da € 13,00 a € 17,00

E' possibile degustare, in abbinamento ai formaggi, dei vini serviti al bicchiere.

La seguente lista indica i vini disponibili con i prezzi relativi al singolo bicchiere:

Lazio Malvasia passito

Stillato € 7,00

Marsala superiore

Vecchio Florio € 7,00

Porto Vintage Croft € 8,00

Cielo D'Alcamo di Sicilia

€ 9,00

Barolo chinato

Fontanafredda € 10,00

Passito di Pantelleria

Bukkuram € 18,00

Sauternes grand cru classe

€ 20,00

Dessert

I seguenti dessert sono proposti con un calice di vino o di liquore servito al bicchiere. Il nostro vuole essere soltanto un suggerimento quindi se qualcuno gradisce il dessert, ma non il vino è sufficiente che lo faccia presente al personale al momento dell'ordinazione. I prezzi dei dessert senza l'abbinamento "spiritoso" sono indicati nella sezione "senza spirito" situata nella pagina successiva.

Lista dei dessert con abbinamento "spiritoso"

25) Cicchetto di gelato di
nocciola con ciambellina
all'anice affogato al
Vermouth Martini riserva
speciale Rubino € 5,00

26) Gelato di crema, nocciola
e cioccolato affogato al caffè
caldo € 8,00

27) Ananas con gelato di
crema e calice di Liquore
Finocchietto € 9,00

- 28) Biscottini secchi con
calice di Moscato passito di
Terracina € 12,00
- 29) Torta di mele con calice
di Moscato d'Asti € 12,00
- 30) Panna cotta con calice di
Aleatico Pomele € 12,00
- 31) Torta stracciatella con
calice di Vermouth Martini
Ambrato R.S € 12,00
- 32) Cassatina della casa e
calice di liquore Liquirizia
Sarandrea € 13,00
- 34) Semifreddo alle arance
con calice di Nocino
Sarandrea € 14,00

Lista dei dessert

Frutta di stagione da € 2,50
il pezzo

Ananas € 4,00

Biscottini secchi (nostra
produzione, fatti a mano)
€ 6,00

Gelato misto (crema,
nocciole, cioccolato) € 6,00

Torta di mele profumata alla
cannella € 7,00

Ananas fresco con gelato
€ 7,00

Torta stracciatella (con
ricotta, cioccolato e
mandorle) € 7,00

Panna cotta (con salsa a
piacere) € 8,00

Cassatina della
casa(semifreddo con frutta
secca e canditi) € 10,00

Semifreddo alle arance
€ 10,00

ALLERGENI
(fai click qui)

ALTRI LINK

Piccolo menu degustazione
(link)

Menu degustazione Storico
(link)

**Piccola carta dei vini e delle
bevande del mese**
(link)

Menu dei cocktail e aperitivi
(link)

Menu dei liquori e distillati
(link)

Lista dei vini
(link)

Piccola galleria fotografica



Bucatini alla gricia



Testina di vitella



Rigatoni con la pajata



Coda alla vaccinara



**Aldo Fabrizzi e i rigatoni
con pajata serviti da
Sergio Mariani
(quarta generazione)**