

Menu degustazione storico

Historical tasting menu

Per chi ama la tradizione un menu realizzato con i piatti che hanno contribuito a rendere famoso "Checchino dal 1887".

Chi degusta questo menu riceverà un omaggio a sorpresa.

For who love tradition, a menu realized with those recipes which have contributed to make "Checchino since 1887" famous.

Who choce this menu will recive a surprise omage to take home.

Insalata di zampi:

Nervetti della zampa di vitella bolliti, disossati e serviti tiepidi in insalata con sedano, carote, fagioli borlotti e conditi con salsa verde

Trotter salad:

Foot of veal boiled, boned and served in salad with carotts, beans, celery and green sauce.

Rigatoni con pajata:

Pasta corta rigata condita con una salsa realizzata con pomodoro e intestino digiuno di agnello da latte con una spolverata di Pecorino Romano D.O.P.

Macaroni with pajata and its sauce:

Short pasta served with a sauce made with tomatoes, small intestines of lamb and ewe's-milk cheese

Bucatini alla gricia:

Pasta lunga bucata condita con pezzetti di guanciaie, pepe nero e Pecorino Romano D.O.P.

Long hollow spaghetti gricia style:

Served in a white sauce made with ewe's-milk cheese, rendered pig's cheek and black pepper

Coda alla Vaccinara:

Coda di manzo stracotta per circa 5 ore in salsa di pomodoro con sedano, pinoli, uva passa e con una spolverata di cioccolato amaro.

Ox-tail in Vaccinara way:

It's a beef's tail stewed in a tomato sauce and with celery, pine nuts, raisins and sprinkles of bitter chocolate

Cicoria di campo saltata in padella con aglio e peperoncino

Chickory sautéed with garlic and red pepper

Piccola degustazione di Pecorino Romano fresco e stagionato

A little taste of ripe and young ewe's-milk cheese

Torta di ricotta con gocce di cioccolato e mandorle grattate

Chocolate, ricotta cheese and almond cake

a persona € 65,00 per persona

Il prezzo è comprensivo di servizio e tasse non comprende le bevande.

Price includes service and tax does'nt includes drinks

