



CUCINA TIPICA ROMANA
PINSERIA, BRACERIA

Via Montegrotto 46
Abano Terme (PD)
Italia



L' Osteria Cacio e Pepe

Qui prende vita l'autentica Osteria Cacio e Pepe, un luogo dove la tradizione incontra la passione. **Dal 1° agosto 2025**, l'osteria rinasce sotto la guida attenta e appassionata di **Mauro Miccio**, che ne custodisce l'anima con cura e rispetto.

Nato a **Vico Equense**, nella splendida **Costiera Sorrentina**, Mauro cresce tra i profumi della cucina di famiglia, muovendo i **primi passi** nel ristorante **Da Miccio a Castellammare di Stabia**, accanto a mamma Anna e papà Mario. È lì che nasce un amore profondo per la ristorazione, destinato a diventare una vera vocazione.

Il suo percorso lo porta poi a **Roma**, dove apre **I Butteri**, uno dei ristoranti più apprezzati della capitale. Successivamente approda in **Veneto**, portando con sé i sapori autentici del Mediterraneo con **Ca' di Volta** e **Ciao Bella**.

Oggi, ad **Abano Terme**, torna simbolicamente alla sua amata Roma, prendendo le redini di **Osteria Cacio e Pepe**, storica realtà presente da oltre 13 anni nel territorio.

La nostra cucina racconta la vera anima romana: popolare, generosa e senza sprechi.

Affonda le sue radici nella campagna laziale e nella tradizione di **Testaccio**, dove il **"quinto quarto"** - coda, trippa, pajata, guanciale - diventava un tesoro prezioso per le famiglie.

I nostri piatti sono quelli delle domeniche di una volta: pasta fatta con amore, sughi lenti, ingredienti semplici e genuini; Pecorino Romano DOP, guanciale croccante, pepe nero appena macinato e pomodori maturi sono i protagonisti di una cucina sincera.

Qui **non** troverete **mode passeggere**, ma **solo tradizione autentica**: carbonara, cacio e pepe, amatriciana, gricia, coda alla vaccinara e carciofi alla romana.

**Perché a Roma si mangia come si è sempre fatto:
con le mani pulite, il vino in tavola e...
...il sorriso di chi si sente a casa!**

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Le pinse



Margherita (1,6,7) € 12.00
Mozzarella, olio d'oliva, basilico, pomodoro
Mozzarella, olive oil, basil, tomatoes

Romana (1,6,7) € 12.00
Pomodoro ciliegino, basilico, bufala
Cherry tomatoes, basil, bufala

Tricolore (1,6,7) € 12.00
Pomodoro ciliegino, rucola, grana
Cherry tomatoes, rucola, grana

Alla Carbonara (1,3,6,7) € 13.00

Amatriciana (1,7,9,12) € 13.00

Rustica (1,6,7) € 14.00
Sopressa o capocollo, burrata
Sopressa or capocollo, burrata

Trippa à la Romana (1,6,7,9) € 14.00
With tripe

Laziale (1,6) € 15.00
Porchetta, broccoletti
Roast pork, broccoli

Romanista (1,6) € 15.00
Porchetta, puntarelle (solo in stagione)
Roast pork, puntarelle

Bastarda (1,6) € 15.00
Salsiccia, broccoletti
Sausage, broccoli

Li Mortè (1,6,7,8) € 16.00
Mortadella, burrata, granella di pistacchio
Mortadella, burrata, pistachios grains

Tacci tu (1,6,7,8) € 18.00
Mortadella, burrata, granella di pistacchio, tartufo
Mortadella, burrata, pistachios grain, truffle

Aricciarola (1,6) € 16.00
Porcini, tartufo, porchetta d'ArICCia
Porcini mushrooms, truffle, Ariccias roast pork

Dei Castelli * (1,6,7) € 16.00
Guanciale, carciofi romani, pecorino
Guanciale, artichokes, pecorino cheese

Mauro (1,6,7) € 16.00
Porchetta d'ArICCia, mozzarella, patate al forno
Ariccias roast pork, mozzarella, baked potatoes

Er Tonno (1,2,6) € 16.00
Mozzarella, tonno, cipolla
Mozzarella, tuna, onion



Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Antipasti



Antipasti di carne

Cacio e Pepe ^(1,6,7)

(per 2 pers.) € 21.00

(per 4 pers.) € 40.00

Focaccia, Mozzarella di bufala, affettati vari
Focaccia, Bufala mozzarella, mixed cold cuts

Fritto misto à la Romana ^(1,3,4,7)

€ 13.00

Supplì, salvia, filetto di baccalà, fiore di zucca
Supplì, sage, salt cod fillet, courgettes flower

Tagliere romano ^(1,7,14)

(per 2 pers.) € 20.00

Con salumi di Ariccia DOP e pecorino
With cold cuts of Ariccia and pecorino

Tagliere di affettati misti ^(1,7,14)

(per 2 pers.) € 19.00

con burrata affumicata o bufala
Tagliere with cold cuts with bufala or smoked burrata

Prosciutto crudo ^(1,7,14)

€ 15.00

con bufala Campana, pomodoro ciliegino
Raw ham, bufala Campana, cherry tomatoes

Carpaccio di Chianina

€ 15.00

con rucola, pomodoro pachino, scaglie di grana
Chianina carpaccio, rucola, pachino tomatoes, grana

Bresaola punta d'anca ⁽⁷⁾

€ 15.00

con rucola, burrata affumicata
Bresaola, with rucola and smoked burrata

Antipasti di pesce

Insalata di mare ^(2,14)

€ 17.00

Polpo, gamberi, olive Taggiasche
Octopus, shrimps, Taggiasca olives

Moscardini * e carciofo à la Giudìa ⁽¹⁴⁾

€ 17.00

Moscardini octopus and artichokes à la Giudìa

Tartare di tonno ⁽⁴⁾

€ 17.00

Tuna tartare

Polpo à la Velletrana ⁽¹⁴⁾

€ 17.00

Tentacoli di polpo in doppia cottura, carciofi romani, olive Taggiasche
Double cooked octopus tentacle, artichokes, Taggiasca olives

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Primi



Dalla tradizione Romana

Bucatini à la Amatriciana (1,7,9,12)

Bucatini with tomatoes sauce, guanciale and pecorino

€ 14.00

Spaghetti à la Carbonara (1,3,7,12)

Spaghetti with egg, pecorino and guanciale cream

€ 14.00

Mezze maniche à la Vaccinara (1,9,12)

Mezze maniche with oxtail ragout

€ 14.00

Pasta à la Arrabbiata (1)

Pasta with spicy tomatoes sauce

€ 11.00

Pasta à la Puttanesca (1,4,12)

con pomodoro, olive, acciughe e capperi

Pasta with tomatos, olives, anchovies, capers

€ 12.00

Tonnarelli à la Pecorina (1,3,7)

con guanciale e ricotta di pecora

Tonnarelli with Guanciale and pecorino-ricotta

€ 15.00

Tonnarelli Cacio e Pepe (1,3,7)

Tonnarelli with Cacio and black pepper

(classici) € 13.00

(con tartufo) € 18.00

and truffle

Tonnarelli à la Gricia (1,3,7,12)

Tonnarelli with pecorino, black pepper, guanciale

(classici) € 14.00

(con carciofi) € 16.00

and artichokes

Pappardelle ai porcini (1,3)

Pappardelle with porcini mushrooms

€ 15.00

Gnocchi à la Romana (1,3,7)

Gnocchi di semolino con pomodoro, basilico, pecorino, bufala*

Semolina dumplings with tomatoes, basil, pecorino, bufala

€ 12.00

Mezze maniche à la Carbonara (1,3,7,12)

Mezze maniche with cream of egg, pecorino, guanciale

(classiche) € 14.00

(con carciofi) € 16.00

and artichokes

Mezze maniche à la Carbonara con tartufo (1,3,7,12)

Mezze maniche with cream of egg, pecorino, guanciale and truffle

€ 17.00

Mezze maniche à la Zozzona (1,3,12)

con uova, guanciale, salsiccia, pomodoro

Mezzemaniche with eggs, guanciale, sausage, tomatoes

€ 14.00

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Primi



Di Pesce

Spaghetti alle vongole (1,2,4,14)

Spaghetti with clams

€ 17.00

Spaghetti alle vongole veraci, bottarga e gamberetti (1,2,4,14)

Spaghetti with clams, bottarga and shrimps

€ 19.00

Pasta à la Cacio e Pepe agli scampi* e gamberi (1,2,7)

Pasta with pecorino and black pepper with scampi and shrimps

€ 18.00

Pasta à la Carbonara di Mare (1,2,3,4,7)

Pasta con tonno, code di mazzancolle e pecorino

Pasta with tuna, prawns and pecorino

€ 18.00

Secondi

Dalla tradizione Romana

Coda à la Vaccinara (9)

Oxtail à la Vaccinara

€ 15.00

Trippa* à la Romana (1,6,7,9)

Tripe à la Romana

€ 14.00

Abbacchio à la scottadito con patate

Grilled lamb with potatoes

€ 19.00

Abbacchio à la cacciatora con patate (9)

Lamb with garlic, rosemary, red wine and potatoes

€ 19.00

Abbacchio al forno con patate (25 minuti di cottura)

Baked lamb with potatoes

€ 19.00

Saltimbocca à la Romana (1,7,12)

Veal escalope with raw ham and sage

€ 16.00

Fagioli con le cotiche (6,9)

Beans with sausage

€ 10.00

Vitello à la Fornara con patate

Baked veal with potatoes

€ 16.00

Coratella di agnello con carciofo à la Giudia

Lamb offal with artichokes à la Giudia

€ 14.00

Tagliata d'agnello

Lamb tagliata

€ 19.00

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Secondi



Di carne

Filetto di manzo alla griglia con polenta e patate* (1) € 23.00

Grilled beef fillet with polenta and potatoes

Filetto di manzo al pepe rosa o verde con patate* € 23.00

Beef fillet with pink or green pepper with potatoes

Filetto di manzo ai porcini con gorgonzola e patate* (7) € 23.00

Beef fillet with porcini mushrooms, gorgonzola and potatoes

Tagliata di manzo di Cuberoll di Scottona € 22.00

Cuberoll beef tagliata

Tagliata di manzo porcini e gorgonzola (7) € 23.00

Angus tagliata with porcini mushrooms and gorgonzola

Tagliata di manzo fantasia € 23.00

con rucola, grana e ciliegino

Beef tagliata with rucola, grana and cherry tomatoes

Tagliata Traiano € 26.00

con porcini e tartufo nero di Norda

Beef tagliata with porcini mushrooms and Norda black truffle

Tartare di Chianina € 20.00 (con tartufo) € 22.00

Chianina or scottona beef tartare

with truffle

Dalla griglia

Costata di manzo all'etto € 5.50

Beef grilled steak

Fiorentina - a seconda della disponibilità del giorno all'etto € 5.50

Florentine beef steak - on daily availability

Tomahawk - a seconda della disponibilità del giorno all'etto € 6.00

Tomahawk steak - on daily availability

Grigliata romana per 2 persone € 50.00

Costine di agnello, salsiccia, tagliata di agnello o tagliata cuberoll

Lamb chop, sausage, lamb tagliata or cube roll tagliata

Grigliata romana Imperale per 2 persone € 55.00

Costine di agnello, salsiccia, tagliata di agnello e costata

Lamb chop, sausage, lamb tagliata and rib of beef

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Secondi



Di pesce

Tagliata di tonno* in crosta di pistacchi (4,8)

Tuna tagliata with pistachios crust

€ 19.00

Baccalà à la Frascatana* (4)

con olive, capperi, acciughe e pomodoro

Salt cod à la Frascatana with olives, capers, anchovies and tomatoes

€ 19.00

Cantorni & fritti

Cantorni

Patate fritte*

French fries

€ 5.00

Patate* al forno

Baked potatoes

€ 5.00

Cicoria ripassata *

Chicory sauteed

€ 5.00

Broccoletti* romani saltati € 5.00

Broccoli sauteed

Carciofi à la Romana (2pz.) € 6.50

Artichokes à la Romana

Carciofi à la Giudia (2pz.) € 6.50

Artichokes à la Giudia

Verdure grigliate € 6.00

Grilled vegetables

Insalata mista € 6.00

Mixed salad

Puntarelle romanesche € 7.00

(in stagione)

Puntarelle

Zucchine alla concia € 6.00

Marinate con prezzemolo e mentuccia

Courgettes marinated with parsley and mint

Fritti

Suppli al telefono* al pz. € 3.00

Telephone Suppli

**Filetti di baccalà
à la Romana***

al pz. € 4.00

Salt cod fillet à la Romana

Fiori di zucca*

al pz. € 4.00

Fried courgettes flowers

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Menu Bimbi



Questo menu viene servito **solamente** ai bambini

This menu is **only** for children

Primi

Pasta con ragù alla bolognese (1,6,9)

Pasta à la Bolognese

€ 10.00

Pasta con pomodoro e basilico (1,9)

Pasta with tomatoes and basil sauce

€ 8.00

Secondi

Hamburger di chianina con patatine fritte* (anche per adulti)

Chianina hamburger with French Fries

€ 13.00

Würstel con patatine fritte*

Würstel sausage with French Fried

€ 12.00



Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Bevande



Analcolici e soft drink

Acqua naturale/frizzante 0,50 cl € 2.00 0,75 cl € 3.00
Still/Sparkling water 0,75 cl

Succhi di frutta € 4.00
Fruit juice

Bibite in bottiglia 0,33 cl € 3.50
Fanta, Sprite, Lemon soda, Coca Cola, Coca Cola Zero
Bottle soft drink 0,33 cl

Bibite in lattina 0,33 cl € 3.50
Thè pesca, Thè limone
Canned drinks 0,33 cl

Aperitivo analcolico (crodino, gingerino, Sanbitter rosso) € 4.00
Non-alcoholic apertivo

Birre

Birra in bottiglia Heineken 0,33 cl € 5.00
Beer in bottle 0,33 cl

Birra in bottiglia analcolica 0,33 cl € 5.00
Non-alcoholic beer 0,33 cl

Moretti Bionda Baffo D'Oro alla spina piccola € 3.00 media € 5.00
Blonde beer on tap

Rossa MCFarland alla spina piccola € 5.00 media € 7.00
Red beer on tap

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Cantina



Vini alla spina

Wine on tap

Glera Frizzante alla spina	1 litro € 14.00	500 ml € 7.00	calice € 4.50
Bianco Fermo Roma alla spina	1 litro € 14.00	500 ml € 7.00	calice € 4.50
Rabosello alla spina	1 litro € 14.00	500 ml € 7.00	calice € 4.50
Rosso Roma alla spina	1 litro € 14.00	500 ml € 7.00	calice € 4.50
Rosso cabernet	1 litro € 14.00	500 ml € 7.00	calice € 4.50

Vini rossi al calice

Valpolicella (Ca' Rugate)	€ 6.00
Amarone (Montresor)	€ 12.00
Cesanese (Casale del Giglio)	€ 6.00
Il Volo (Filò delle vigne)	€ 6.00
Merlot (Parco del Venda)	€ 6.00

Vini bianchi al calice

Chiedere al personale in sala da € 6.00

Bollicine

Champagne Cristal - Francia	Bottiglia € 350.00
Ferrari - Italia	Bottiglia € 60.00
Berlucchi - Italia	Bottiglia € 40.00
Prosecco	Calice € 5.00

Per tutti gli altri vini chiedere al personale di sala

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Bar e dessert



Dalla caffetteria e bar

Caffè espresso	€ 1.50	Caffè espresso doppio	€ 3.00
Caffè espresso corretto	€ 3.00	Cappuccino	€ 3.00
Caffè espresso macchiato	€ 2.00	The e infusi	€ 4.00
Caffè Deka	€ 2.00	<i>Tea and infusions</i>	
Caffè Deka corretto	€ 3.00	Grappe	da € 6.00
Caffè americano	€ 3.00	Amari	da € 4.00
Caffè d'orzo o ginseng	€ 3.00	Amaro Jefferson	€ 6.00
<i>Barley or ginseng coffee</i>		Whiskey	da € 6.00
Caffè shakerato	€ 4.00		

Dessert fuori menu

Tagliata di frutta fresca di stagione

€ 8.00

Per tutti gli altri dolci chiedere al personale di sala

Coperto € 3.00
Cover charge € 3.00

Le proposte del bartender



Aperitivi & Americani

Boulevardier € 8.00
Campari, Vermouth, Bourbon

Hugo € 5.00
Prosecco, sciroppo Fiori di Sambuco, Menta, Soda

Negroni € 8.00
Gin, Campari, Vermouth, Soda

Negroni sbagliato € 8.00
Campari, Vermouth, Prosecco

Spritz € 5.00
Aperol/Campari/Select/Cynar, prosecco

Spritz cacio e pepe € 8.00
Bitter amaro Nerone, Prosecco, soda

Spritz bianco € 5.00
Prosecco, Soda

Spritz limoncello € 5.00
Limoncello, Prosecco, Soda

Americano classico € 6.00
Campari, Carpano classico, Soda

Americano Martini Riserva € 8.00
Campari, Martini Riserva, Soda

Americano cacio e pepe € 8.00
Bitter Nerone, Carpano, Soda al pompelmo

Selezione Gin

Kinobi € 12.00

Italicus € 10.00

Ukiyo € 12.00

J. Rose Gin € 10.00

Bull Dog € 10.00

Xibal € 10.00

Selezione Rum

I prezzi si intendono al bicchiere
All prices are per glass

Zacapa XO € 12.00

Carupano € 12.00
Reserva Exclusiva

Santa Teresa 1726 € 12.00

Legendario Dorado € 8.00

Havana Club Smoky € 12.00

Ritual € 8.00

Eminente € 10.00

Iconica Havana Club € 15.00
Selección de Maestros

Havana Club € 10.00
Selección de Maestros

Cubay € 12.00

Black Tears € 10.00

Havana Club € 20.00
25° anniversario - edizione limitata

Havana Club € 15.00
15 anni

Calazan Reserva € 12.00

La Progresiva de Vigia B € 12.00

Calazan Reserva € 12.00
10 anni

Diplomatico € 10.00

Don Papa Baroko € 10.00

Havana € 12.00
7 anni - edition limited



Le proposte del bartender



Cocktail classici

Mojito cubano € 8.00
Rum, Succo di Lime, Menta, Zucchero, Soda

Piña colada € 9.00
Rum, Succo di Ananas, Crema di Coconut, Lime

Southside € 8.00
Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Menta

Whiskey sour € 8.00
Bourbon Whiskey, Angostura, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

Amaretto sour € 8.00
Disaronno, Angostura, Succo di limone, Sciroppo di Zucchero

Caipirinha € 8.00
Cachaça, Lime, Zucchero

Cuba Libre € 8.00
Rum, Cola, Succo di Lime

Daiquiri € 8.00
Rum, Lime, Zucchero

Dark & Stormy € 8.00
Rum Oscuro, Ginger Beer

Gin Fizz € 8.00
Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda

Cocktail Speciali

Caipassion € 10.00
Vodka, Passoã, Maracuja, Lime, Zucchero

Porn Star Martini € 10.00
Vodka, Passoã, Passion Fruit, Sciroppo di Vaniglia, Shot Champagne

Paloma € 10.00
Tequila, Lime, Soda al Pompelmo

Cocktail analcolici

Cacio e pepe € 6.00
Succo di Ananas, Sciroppo Anguria, Succo di Limone

Mojito zero € 6.00
Lime, Zucchero, Lemonsoda, Menta

Piña colada virgin € 6.00
Succo di Ananas, Coconut, Lime





Da sapere

Per ulteriori informazioni chiedere al personale in sala

ALLERGENE ALLERGENS	ITALIANO	ENGLISH
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi i loro ibridi e derivati)	Cereals containing gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, Khorasan / Kamut, and their hybridised strains and products thereof)
2	Crostacei e prodotti derivati	Crustaceans and products thereof
3	Uova e prodotti derivati	Eggs and products thereof
4	Pesce e prodotti derivati	Fish and products thereof
5	Arachidi e prodotti derivati	Peanuts and products thereof
6	Soia e prodotti derivati	Soybeans and products thereof
7	Latte (incluso lattosio) e prodotti derivati	Milk (including lactose) and products thereof
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e prodotti derivati)	Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof)
9	Sedano e prodotti derivati	Celery and products thereof
10	Senape e prodotti derivati	Mustard and products thereof
11	Semi di sesamo e prodotti derivati	Sesame seeds and products thereof
12	Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)	Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l)
13	Lupini e prodotti derivati	Lupin and products thereof
14	Molluschi e prodotti derivati	Molluscs and products thereof



* Gentile Cliente,

alcuni piatti o ingredienti sono congelati o surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il EC Reg.852f 04. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità.

La informiamo inoltre che il pesce, molluschi, cefalopodi, e destinati a eventuale consumo crudo, parzialmente cotto o marinato sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853f2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".

* Dear customer,

some dishes or ingredients are originally frozen by the manufacturer, or they may have been subjected to negative blast chilling on site to guarantee their quality and safety as described in the procedure so four self-control plans according to EC Reg.852f 04 and subsequent amendments. The basic pizzas for the pizzas and focaccias can be fresh or frozen depending on availability.

