



MIENU

FRASCHETTA DEL CANTIERE

FRASCHETTA.COM



il MENU

DEL QUINTO QUARTO

1 dicembre 1891: apre il Mattatoio di Testaccio a Roma.

Il quinto quarto era tutto quello che rimaneva dell'animale macellato dopo aver subito il taglio delle parti più nobili: frattaglie, coda, testa, zampe.

Spesso gli operai del mattatoio venivano pagati con parti del quinto quarto, che a loro volta rivendevano alle osterie della zona.

Le osterie incominciarono a preparare ricette con questa materia prima, dando vita a piatti come la coda alla vaccinara, la trippa alla romana. Fu così che la cucina giudaica romana, a partire dal “Ghetto” nel Rione Sant’Angelo del 1555, si arricchì di quei piatti tipici che oggi conosciamo come cucina romana.

LA FRASCHETTA DEL CANTIERE

Partecipa di questa esperienza
nell’atmosfera unica dei locali del Cantiere!

Prenota via WhatsApp al 3382220638

www.fraschetta.com





Quinto Quarto

il menù

Eventi programmati | in Fraschetta



Opening

Trippa alla romana | Coratella | Coppa del Norcino

Primo

Mezze maniche al sugo di coda

Secondo

Coda alla vaccinara

Salsicce di fegato alla brace e Bruschetta al Lardo

con

Involtini di melanzane alla comesce
o contorno del giorno

E il Dolce

Tiramisù, Crostata, la tua scelta di caffè, amaro

Servizio con Pane casareccio, Acqua di Nepi e Vino Doc



Il menù può variare secondo la selezione del giorno
di prodotti freschi