



OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

*"Non pesa aspettare qualche minuto, se
ogni piatto è fatto al momento apposta
per Voi"*

INFORMATIVA AL CLIENTE

Gentile cliente, ai sensi dell'Art.9 del REG CE 1169/2011 desideriamo informarla della presenza di sostanze allergizzanti nei prodotti da noi preparati e somministrati. **Trovera' il numero dell ' allergene per la consulta a fine tabella.** In caso di dubbi la preghiamo comunque sempre di chiedere al nostro personale di servizio.

Dear Customer, pursuant to Article 9 of REG EC 1169/2011, we would like to inform you of the presence of allergenizing substances in the products prepared by us. **In the following menu you will find the allergens marked in bold and the number of the corresponding allergen for consultation at the end of the table.** In case of doubt, we always ask you to ask our service staff.

Sehr geehrter Kunde, gemäß Artikel 9 der VO 1169/2011 möchten wir Sie über das Vorhandensein von allergenen Substanzen in den von uns hergestellten Produkten informieren. **Im folgenden Menü finden Sie die fett markierten Allergene und die Nummer des entsprechenden Allergens zur Konsultation am Ende der Tabelle.** Im Zweifelsfall bitten wir Sie immer, unsere Service-Mitarbeiter zu fragen.

Cher client, conformément à l'article 9 de la REG EC 1169/2011, nous tenons à vous informer de la **présence de substances allergénisantes dans les produits que nous avons préparés. Dans le menu suivant, vous trouverez les allergènes marqués en gras et le numéro de l'allergène correspondant à consulter en fin de tableau.** En cas de doute, nous vous demandons toujours de demander à notre personnel de service.



*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 853/2004, 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 procedures of our self-control plan according to EC Reg. 852/ 04 and subsequent amendments. The basic for the pinsa and focaccias can be fresh or frozen depending on availability. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Il personale di sala è a sua disposizione per qualunque informazione in merito alla natura degli alimenti serviti. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non possiamo garantire la totale esclusione di contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere in loco o tracce di sostanze allergeniche come previsto dal Reg UE 1169/2011. La invitiamo per la sua sicurezza pertanto a verificare l'allergene presente nella tabella multilingua posta a fine del menu'. The dining room staff is at your disposal for any information regarding the nature of the food served. The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen we cannot guarantee the total exclusion of cross-contamination, therefore our dishes may contain traces of allergenic substances previously come from EU Reg 1169/2011. For your safety, we therefore invite you to check the allergen present in the multilingual table at the end of the menu

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

ANTIPASTI

Starters

- Antipasto Cacio e Pepe (per 2 persone) €15,00**
Focaccia, mozzarella di bufala(250 gr), affettati vari
Focaccia, buffalo cheese, mixed sliced (for 2 persons)
- Antipasto Cacio e Pepe (per 4 persone) €30,00**
Focaccia, mozzarella di bufala(500 gr), affettati vari
Focaccia, buffalo cheese, mixed sliced (for 2 persons)
- Fritto misto alla romana €13,00**
Suppli, fiori di salvia, filetto di baccalà
Suppli rice, salvia flower and filet fish (baccalà)
- Tagliere Romano (per 2 persone) €17,00**
salumi di Ariccia DOP e pecorino
- Tagliere di affettati misti con bufala o burrata x2 €16,00**
Cold cuts for 2 persons with bufalo cheese or smoked burrata cheese
- Prosciutto crudo, bufala Campana e ciliegino €12,00**
Raw ham, bufalo cheese and cherry tomatoes
- Carpaccio di Chianina con rucola, pachino e scaglie di grana €15,00**
Carpaccio of Chianina with rockedsalad, tomatoes and grana cheese
- Bresaola, punta d'Anca con rucola e burrata affumicata €15,00**
Bresaola with rocket salad and smoked burrata

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelatifsurgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per pinsa e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

PINSE

Starters

***Pinsa Romana**

€10,00

Pomodoro ciliegino, basilico, bufala

cherry tomatoes, basil, buffalo cheese

***Pinsa Tricolore**

€10,00

Pomodoro ciliegino, rucola, grana

Cherry tomatoes, rocket salad, grana cheese

***Pinsa Rustica**

€11,00

Sopressa o capocollo e burrata

coldcuts, burrata cheese

***Pinsa Aricciarola**

€14,00

Porcini, tartufo, porchetta di Ariccia

Porcini mushrooms, truffle, Ariccia roastpig

***Pinsa Laziale**

€13,00

Porchetta e Broccoletti

Pork, Broccolo

***Pinsa Romanista**

€14,00

porchetta e Puntarelle

Pork, chicory asparagus

***Pinsa dei Castelli**

guanciale, carciofi romani, pecorino

artichokes, pecorino cheese and bacon

***Pinsa Li' Mortè** **€14,00**

Mortadella, burrata, Granella di pistacchio

Mortadella, Burrata, Pistachio grains

***Pinsa Tacci tu**

€15,00

Mortadella di cinghiale al tartufo, burrata, Granella di

pistacchio Boar Mortadella truffle, Burrata, Pistachio

grains

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 853/2004, 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 procedures of our self-control plan according to EC Reg. 852/04 and subsequent amendments The basic pizzas for the pizzas and focaccias can be fresh or frozen depending on availability.

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

PINSE Starters

*Pinsa alla carbonara	€13,00
*Pinsa trippa alla romana	€13,00
*Pinsa amatriciana	€13,00

**Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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.*

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

ANTIPASTI di PESCE

Starters of fish

Tentacoli di polpo* con carciofi €15,00

Octopus tentacles and artichokes

Moscardini* e carciofo alla Giudia €16,00

Moscardini and artichokes

Tartare di Tonno* €17,00

***Polpo alla Velletrana** €15,00

Tentacoli di polpo in doppia cottura ,verdure croccanti e olive taggiasche

Double cooked octopus tentacles,crunchy vegetables and Taggiasca olives

Insalatina di seppia*, piovra*,gamberi* con verdure croccanti €16,00

Salad of octopus ,squid ,and shrimps

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

PRIMI PIATTI

First courses

Bucatini all'Amatriciana <i>Bucatini with tomatoes, pecorino cheese, and guanciale</i>	€12,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	€12,00
Mezzemaniche alla vaccinara <i>Pasta with vaccinara sauce</i>	€12,00
Arrabbiata <i>arrabbiata sauce</i>	€9,00
Puttanesca <i>Tomato, olives, anchovies and capers</i>	€10,00
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper</i>	€11,00
Tonnarelli alla Gricia <i>Tonnarelli with pecorino cheese, guanciale and black pepper</i>	€12,00
Pappardelle ai porcini <i>Pasta with porcini mushrooms with grana</i>	€14,00

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 853/2004, 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 procedures of our self-control plan according to EC Reg. 852/04 and subsequent amendments. The basic pizzas for the pizzas and focaccias can be fresh or frozen depending on availability. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

PRIMI PIATTI

First courses

Gnocchi alla romana €12,00
Gnocchi, pomodoro, basilico, pecorino, bufala*
Semolina dumplings

Tonnarelli alla Gricia con carciofi €14,00
Tonnarelli with pecorino cheese, guanciale, artichokes and black pepper

Tortelloni al cuore di Carciofo alla Gricia € 15,00
Tortelloni with grilled artichoke

Mezzemaniche alla Zozzona € 14,00
Uova, Guanciale, Salsiccia, Pomodoro
Mezzemaniche with eggs, guanciale, sausage, tomato

Mezzemaniche alla Carbonara € 12,00
Uova, Guanciale
Mezzemaniche with eggs, guanciale

Mezzemaniche Pajata € 12,00

Tonnarelli alla Pecorina €14,00
Guanciale, ricotta di pecora, pecorino.

Mezzemaniche alla carbonara al tartufo €15,00
Mezzemaniche with carbonara and truffle flavored carbonara

Mezzemaniche alla carbonara ai carciofi €15,00

Mezzemaniche with carbonara and artichokes

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 853/2004, 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 procedures of our self-control plan according to EC Reg. 852/04 and subsequent amendments. The basic pizzas for the pizzas and focaccias can be fresh or frozen depending on availability. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge €3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

PRIMI PIATTI di PESCE

First fishcourses

**Spaghetti alle vongole* veraci, bottarga e
gamberetti*** €17,00

Spaghetti with clams, bottarga, shrimps**

Cacio e pepe agli Scampi* e Gamberi* €16,00

*Cacio e pepe with shrimps**

Carbonara di mare € 16,00

pasta ,tonno, code di mazancolle* e pecorino*

Tuna fish, king prawn tails* and pecorino cheese*

Tonnarelli cacio e pepe al tartufo € 16,00

pasta ,tonno, pepe, pecorino e tartufo*

Tonnarelli pasta , pecorino cheese, black pepper and truffle

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1°.

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

SECONDI PIATTI tipici romani

Second courses of romancuisine

Coda alla vaccinara	€14,00
<i>Coda alla vaccinara</i>	-
Trippa* alla romana	€11,00
<i>Tripe*</i>	
Abbacchio alla scottadito con patate	€17,00
<i>Lamb on grill with potatoes</i>	
Abbacchio alla cacciatora con patate	€17,00
<i>Lamb with garlic, rosemary, red wine and potatoes</i>	
Abbacchio al forno con patate	€17,00
<i>Lambwith potatoes</i>	
Saltimbocca alla romana	€15,00
<i>Saltimbocca alla romana</i>	
Fagioli con le cotiche/ all'uccelletto	€9,00
<i>Beans with sausage</i>	
Vitello alla fornara con patate	€16,00
<i>Vitello with potatoes</i>	
Coratella di agnello con Carciofo Giudia	€12,00
<i>Lamb pluck</i>	
Picchiapò Bollito Trasteverino	€13,00
<i>Boiled beef</i>	
Tagliata di agnello	€ 18,00
<i>Lamb Steak</i>	
<i>Tagliata di agnello</i>	
<i>Lamb Steak</i>	

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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.

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

SECONDI PIATTI PESCE

Second courses of fish

Arzilla* alla cacciatora €18,00
Razza chiodata, aglio, vino, rosmarino

Tagliata di tonno* in crosta di pistacchi €18,00
Tuna steak in pistachio crust

Baccalà alla Frascatana €18,00
Baccalà con olive, capperi, acciughe e pomodoro
Cod with olives, capers, anchovies, and tomato

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 853/2004, 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 procedures of our self-control plan according to EC Reg. 852/04 and subsequent amendments. The basic pizzas for the pizzas and focaccias can be fresh or frozen depending on availability. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

SECONDI PIATTI

Second courses

Filetto di Manzo alla griglia con polenta e patate* €21,00

Filet on grill with polenta and potatoes

Filetto di Manzo al pepe rosa o verde con patate* €23,00

Filet with pink or green pepper and potatoes

Filetto di Manzo ai porcini e gorgonzola con patate* € 23,00

Filet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese

Tagliata di Manzo(Australia-Irlanda- Uruguai- Argentina) €19,00

Cut of beef (without bone)

Tagliata Porcini e Gorgonzola €21,00

Cut of beef with porcini mushrooms, gorgonzola cheese/ rockets salad, grana cheese, cherry tomato

Tagliata Fantasia €20,00

Tagliata con rucola, grana e ciliegino

Cut of beef with porcini mushrooms, gorgonzola cheese/ rockets salad, grana cheese, cherry tomato

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

SECONDI PIATTI

Second courses

Tagliata Traiano	€23,00
<i>Tagliata con porcini e tartufo nero di Norda</i> <i>Cut of beef with porcini and black truffle</i>	
Tartare di Chianina o Fassona	€19,00
<i>Tartare of chianina</i> <i>Grilled cockerel with roman artichokes</i>	
Tartare al Tartufo	€22,00
<i>Tartare of chianina, truffle</i>	

**Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".*

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

GRIGLIATE (minimo 2 persone)

servite su pietra rovente

BBQ for 2 persons

Costata Scalzata di manzo €5,50 Hg
Iberian beef steak

Grigliata Rustica x 2 €38,00
Asado - costine- salsiccia- carrèpatanegra
Rustic BBQ with asado- ribs- sausage- carrèpatanegra

Grigliata Reale x2 €42,00
Asado - costine- salsiccia – tagliata di manzo
Rustic BBQ with asado- ribs- sausage- cut of beef

Grigliata Imperiale x2 €50,00
Asado - costine- salsiccia- costata scalzata
Rustic BBQ with asado- ribs- sausage- rib of black angus

Costata Premium €5,50 Hg

Carrè suino Patanegra €6,00 Hg

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

CONTORNI

Side dishes

Patate fritte* <i>French fries</i>	€4,50
Patate* al forno <i>Baked potatoes</i>	€4,50
Cicoria* ripassata con pomodorini <i>Chicory with cherry tomatoes</i>	€5,00
Broccoletti* romani saltati <i>Broccoli sauteed</i>	€5,00
Carciofi alla romana (2PZ.)	€5,00
Carciofi alla Giudia <i>artichokes</i>	€6,00
Carciofi alla Giudia (mamme - 2PZ.) (stagionali)	€9,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€5,50
Verdure con formaggi fusi (brie, scamorza affumicata) <i>Vegetables in cheese fondue (brie, smoked scamorza)</i>	€9,00
Insalate miste <i>Mixed salad</i>	€5,00
Puntarelle romanesche (in stagione)	€7,00
Zucchine alla concia <i>(marinate con prezzemolo e mentuccia)</i>	€5,00

Fritti

*Supplì al telefono	€2,00/pz
*Filetti di baccalà alla romana	€3,00/pz
*Fiori di zucca	€3,00/pz

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 853/2004, 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 procedures of our self-control plan according to EC Reg. 852/04 and subsequent amendments. The basic pizzas for the pizzas and focaccias can be fresh or frozen depending on availability. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

MENU BIMBI

Hamburger di chianina con patate fritte* €13,00
Hamburger of chianina with french fries

Würstel con patatine fritte* €12,00
Würstel with french fries

Ragù alla bolognese €9,00
Pasta with ragu sauce

Pomodoro e basilico €8,00
Pasta with basil and tomato sauce

**ATTENZIONE!! QUESTO MENU' VIENE SERVITO
SOLAMENTE AI BIMBI!!!ATTENTION!! THIS MENU IS ONLY
FOR CHILDREN!!!**

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelatifsurgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi per le pinse e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

BIRRE ROMANE

CHIARANA' biretta 0,33 cL € 5,00

ROSSANA' biretta 0,33 cL € 5,00

ROSSANA' biretta 0,33 cL € 5,00

LAZIALE na' biretta 0,33 cL € 5,00

FORTE na' biretta 0,33 cL € 5,00

ALTRE BIRRE



SS46 take it easy 6,00€

Bavarian helles / 4,8% vol. / bassa fermentazione
È la classica Helli in stile bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra quotidiana, adatta a tutti e per tutte le occasioni. È la birra della socievolezza, dei momenti sereni, degli attimi lieti che accompagnano dolcemente il nostro viaggio quotidiano. Bevuta in gruppo non basta mai.

PUNTO G piacere sublime 6,00€

Bock / 6% vol. / bassa fermentazione
Birra ambrata, decisamente maltata. Il malto dolce e caratteristico e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. È la preferita dalle donne, non a caso il mastro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità.

BRUSCA amaro fin thiene 6,00€

Pils / 4,8% vol. / bassa fermentazione
Bruscardolo, nelle nostre zone, è il nome del luppolo selvatico. Brusca è ricca di bruscardolo, quindi molto luppolata, ma "brusca" è anche l'identificativo del suo carattere: forte personalità e amaro deciso, bilanciati da un malto morbido che ne smussa gli spigoli. L'aroma erbaceo invade il palato per lasciare gradualmente il posto a un fine e persistente amaro.



HEAVEN blanche 6,00€

Blanche / 4,8% vol. / alta fermentazione
Blanche in stile belga brassata in stile Birrone. Niente zuccheri aggiunti ed estrazione aromatica delle spezie a freddo. La rendono secca e profumata. Il 30% di frumento promette una leggera acidità che la rende fresca e dissetante.



MARANEA gluten free 6,00€

Gluten free corn ale / 5,4% vol. / alta fermentazione
Nuova versione della più storica Maranella: è più buona, più gluten free, ma soprattutto più agricola. Ed è il simbolo della nostra consacrazione a Birrifico Agricolo. Il nostro Mais Marano, certificato e controllato dal Consorzio Mais Marano, viene coltivato nelle nostre terre e trasformato in gritz localmente. In fase di fermentazione aggiungiamo un agglomerante proteico per far decantare il glutine e poi eliminarlo dal fondo del maturatore. Profumata, rotonda e con un accenno di amaro è la birra perfetta per la festa che possiamo fare ogni giorno a casa o con gli amici.



BIRRETTIPA ipa 6,00€

India Pale Ale / 6,5% vol. / alta fermentazione
IPA classica, fresca e dinamica, ma anche strutturata e concreta. Una IPA dalla personalità estremamente decisa. Agrumata e amara, con un finale secco. Lo stile classico e la facilità di beva la rendono la birra perfetta per passare del tempo al bancone in compagnia degli amici.



SCANSIONA IL QR CODE E SCOPRI
IL CATALOGO COMPLETO DELLE NOSTRE BIRRE.

BIRRA SPECIALE

Birrone SS 46 bottiglia da 2 Litri

€20,00

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

ALTRE BIRRE



SS40 take it easy 6,00€

Bavarian helles / 4,8% vol. / bassa fermentazione
È la classica Hell in stile bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra quotidiana, adatta a tutti e per tutte le occasioni. È la birra della socievolezza, dei momenti sereni, degli attimi lieti che accompagnano dolcemente il nostro viaggio quotidiano. Bevuta in gruppo non basta mai.



PUNTO 6 piacere sublime 6,00€

Bock / 6% vol. / bassa fermentazione
Birra ambrata, decisamente maltata. Il malto dolce e caratteristico e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. È la preferita dalle donne, non a caso il maestro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità.



BRUSCA amaro fin thiene 6,00€

Pils / 4,8% vol. / bassa fermentazione
Bruscandolo, nelle nostre zone, è il nome del luppolo selvatico. Brusca è ricca di bruscandolo, quindi molto luppolata, ma "brusca" è anche l'identificativo del suo carattere: forte personalità e amaro deciso, bilanciati da un malto morbido che ne smussa gli spigoli. L'aroma erbaceo invade il palato per lasciare gradualmente il posto a un fine e persistente amaro.



HEAVEN blanche 6,00€

Blanche / 4,8% vol. / alta fermentazione
Blanche in stile belga brassata in stile Birrone. Niente zuccheri aggiunti ed estrazione aromatica delle spezie a freddo. La rendono secca e profumata. Il 30% di frumento promette una leggera acidità che la rende fresca e dissetante.



MARANEA gluten free 6,00€

Gluten free corn ale / 5,4% vol. / alta fermentazione
Nuova versione della più storica Maranella: è più buona, più gluten free, ma soprattutto più agricola. Ed è il simbolo della nostra consacrazione a Birrifico Agricolo. Il nostro Mais Marano, certificato e controllato dal Consorzio Mais Marano, viene coltivato nelle nostre terre e trasformato in gritz localmente. In fase di fermentazione aggiungiamo un agglomerante proteico per far decantare il glutine e poi eliminarlo dal fondo del maturatore. Profumata, rotonda e con un accenno di amaro è la birra perfetta per la festa che possiamo fare ogni giorno a casa o con gli amici.



BIRRETTIPA ipa 6,00€

India Pale Ale / 6,5% vol. / alta fermentazione
IPA classica, fresca e dinamica, ma anche strutturata e concreta. Una IPA dalla personalità estremamente decisa. Agrumata e amara, con un finale secco. Lo stile classico e la facilità di beva la rendono la birra perfetta per passare del tempo al bancone in compagnia degli amici.



SCANSIONA IL QR CODE E SCOPRI
IL CATALOGO COMPLETO DELLE NOSTRE BIRRE.

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	0,75 cL € 2,50
	0,50cL € 1,50
Succhi 0,20 cL	€ 2,50
Bibita piccola 0,25 cL	€ 2,50
Bibite in bottiglietta 0,33 cL	€ 3,50
Birra in bottiglia 0,33 cL	€ 4,50
Spritz Aperol/campari Spritz	€ 4,00
Misto	€ 4,50
Aperitivo Analcolico	€ 3,00

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

DESSERT

<i>Chocolate temptation</i>	€5,00
<i>Pastiera</i>	€5,00
<i>Caprese</i>	€5,00
<i>Mele e mandorle</i>	€5,00
<i>Cannolo alla siciliana</i>	€5,00
<i>Babà</i>	€5,00
<i>Panna cotta al caramello</i>	€5,00
<i>Soufflè al cioccolato</i>	€5,00
<i>Soufflè al pistacchio</i>	€5,00
<i>Dolci della casa</i>	€6,00
<i>(disponibilità giornaliera)</i>	
<i>Maritozzo con la panna</i>	€6,00

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

DESSERT

<i>Croccante al pistacchio</i>	€5,00
<i>Croccante all'amarena</i>	€5,00
<i>Coppa mascarpone</i>	€5,00
<i>Coppa tiramisù</i>	€6,00
<i>Crema catalana in coccio</i>	€5,00
<i>Tartufo classico</i>	€4,50
<i>Tartufo bianco</i>	€4,50
<i>Sorbetto al limone</i>	€4,50
<i>Cip Ciok (gelato al cioccolato)</i>	€4,50

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

VINI ALLA SPINA

GLERA FRIZZANTE

1 L	€12,00
500 ML	€6,00
375 ML	€4,00

BIANCO FERMO

1 L	€12,00
500 ML	€6,00
375 ML	€4,00

CABERNET

1 L	€12,00
500 ML	€6,00
375 ML	€4,00

RABOSELLO

1 L	€12,00
500 ML	€6,00
375 ML	€4,00

ROMA CASTELLI BIANCO

1 L	€12,00
500 ML	€6,00
375 ML	€4,00

ROMA FRASCATI ROSSO

1 L	€12,00
500 ML	€6,00
375 ML	€4,00

VINI IN CALICE

ROSSO	€3,50
BIANCO	€3,50
CESANESE	€4,50

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

CAFFETTERIA E LIQUORI

<i>Caffè</i>	€1,50
<i>Caffè macchiato</i>	€2,00
<i>Caffè americano</i>	€2,00
<i>Caffè d' Orzo o Ginseng</i>	€2,00
<i>Caffè shakerato</i>	€3,00
<i>Cappuccino</i>	€2,50
<i>Thè e infusi</i>	€3,00
<i>Grappe</i>	Da 4,50 a 7,00 €
<i>Amari</i>	€4,00
<i>Whiskey</i>	Da 6,00 a 9,00 €
<i>Rum Zacapa</i>	€7,00
<i>Rum</i>	€5,00

Coperto/Cover charge € 3,00

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

LE NOSTRE NOVITA'

ANTIPASTI/FOCACCIA/PINSE			
Antipasto Cacio e Pepe: Focaccia, mozzarella di bufala, affettati vari FocacciaJ buffalo cheeseJ mixed sliced	1-6-7	Puttanesca Tomato, olives, anchovies and capers	
Polenta alla Burina Polenta, Porcini, Vergara e grana Polenta porcini mushroomsJ VergaroJ grana cheese	7	Tonnarelli Cacio e Pepe Tonnarelli with pecorino cheese and blackpepper	
Tagliere Romano: salumi di Ariccia DOP e pecorino/salumi Ariccia DOP and Pecorino Cheese	7	Tonnarelli alla Gricia Tonnarelli with pecorino cheese, guanciale and black pepper	
Tagliere di affettati misti con bufala o burrata	7	Pappardelle ai porcini Pasta with porcini mushrooms with grana	
Prosciutto crudo, bufala Campana e ciliegina Raw hamJ bufalo cheese and cherry tomatoes	7	Gnocchi alla romana Gnocchi, pomodoro, basilico, pecorino, bufala Semolinadumplings	
Corpaccio di Chianina con rucola, pachino e scaglie di grana :Corpaccio of Chianina with rocked salad J tomatoes and grana cheese	7	Tonnarelli alla Gricia con carciofi Tonnarelli with pecorino cheese., guanciale., artichokes and black pepper	
Bresaola, punta d'Anca con rucola e burrata affumicata Bresaola with racket salad and smoked burrata	7	Tortelloni al cuore di Carciofo alla Gricia Tortelloni with grilled artichoke	
Focaccia Romana Focaccia, pomodoro ciliegina, basilico,bufala Focaccia., cherry tomatoes., basil, buffalo cheese	1-6-7	Mezzemaniche alla Zozzona Uova, Guanciale, Salsiccia, Pomodoro Mezzemaniche with eggs., bacon., sausage., tornato	
Focaccia Tricolore Focaccia, pomodoro ciliegina, rucola, grana Focaccia., cherry tomatoes., racket salad, grana	1-6-7	Mezzemaniche alla Carbonara Uova, Guanciale Mezze maniche with eggs., bacon	
Focaccia Rustica Focaccia, sopressa o capocollo e burrata Focaccia., coldcuts., burrata cheese	1-6-7	Tonnarelli alla Pecorina Guanciale, ricotta di pecora, pecorino.	
Focaccia Aricciarola Focaccia, porcini, tartufo, porchetta di Ariccia Focaccia., porcini mushrooms., truffle., Ariccia	1-6	Zuppa di Farro con Porcini e Grana Spelled Soup with Porcini and Grana	
Focaccia Laziale Focaccia, Porchetta e Broccoletti Focaccia., Pork., Broccolo	1-6	Spaghetti alle vongole veraci, bottarga e gamberetti Spaghetti with clams, bottarga, shrimps	
Pinsa Li morte: Pinsa, mortadella, pistacchio burrata	1-7-8		
Pinsa Tacci tua: Pinsa, mortadella cinghiale al tartufo pistacchio burrata	1-6-7-8	Tonnarelli all'Ostia Antica Tonnarelli with mussels, basil and pecorino cheese	
Focaccia Romanista Focaccia, porchetta e Puntarelle Focaccia., Pork., chicory asparagus	1-6-7	Tortelloni al Nero con Branzino, Scampi e caviale/Tortelloni with Norway lobster fish and Sea Bass	
Focaccia dei Castelli Focaccia, guanciale, carciofi romani, pecorino Focaccia., artichokes., pecorino cheese bacon	1-6-7		
ANTIPASTI DI PESCE		Cacio e pepe agli Scampi e Gamberi: Cacio e pepe with shrimps	
Insalatina di seppia, piovra e gamberi con verdure croccanti salad of octopus, squid and shrimps	2-12-14	SECONDI PIATTI TIPICI ROMANI	
Guazzetto cozze e fagioli Guazzetto mussels and beans	9-14	Saltimbocca alla romana Saltimbocca alla romana	1-12
Moscardini e carciofo alla Giudia Moscardini and artichokes	6-14	Tagliata Traiano Tagliata con porcini e tartufo nero di Norda Cut of beef with porcini and b/ack truff/e	6
Tartare di Tonno Tuna raw	4	Tartare di Chianina o Fassona Tartare of chianina Grilled cockerereel with roman artichokes	12
Corpaccio di Seppie in letto di Rucola e Ciliegina Cuttlefish corpaccio in a bed of Rocket and Cherry	14	Tartare al Tartufo Tartare of chianina, truffle	/
PRIMI PIATTI		Lombata di Vitello con Carciofo Romano Veal with artichokes	12
Bucatini all'Amatriciana Bucatini with tomatoes, pecorino cheese, and guanciale	1-7-9-12	Coratella di agnello con Carciofo Giudia Lamb pluck	9-12-12
Spaghetti alla carbonara/ Spaghetti pasta carbonara	1-3-6-7	Picchiapò Bollito Trasteverino Boiled beef	9-12
Mezzemaniche alla vaccinara Pasta with vaccinara sauce	1-6-12	Involtini di Manzo Beef rolls	9-12
Fagioli con le cotiche all uccelletto Beans with sausage	9	Polenta Colosseo Polenta, Spuntature e Salsiccia Polenta and Sausage	12
Vitello alla fornara con patate Vitello with potatoes	12		

SECONDI PIATTI DI PESCE		Tomahawk scottona Mazoy (o Fassona) Tomahawk vitello o ribs di vitello Carrè suino Patanegra	1
GranFritto di pesce con verdure pastellate Friedfish and battered vegetables	1-2-4-14	Patate fritte/French fries	/
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi Tuna steak in pistachio crust	4-8	Patate al forno Baked potatoes	12
Grigliata mista di pesce Mixed fish in grill	2-4-12-14	Cicoria ripassata con pomodorini Chicory with cherry tomatoes	/
Baccalà alla Frascatana Baccalà con olive capperi acciughe e pomodoro Cod with olives., capers., anchovies., and tomato		Broccoletti romani saltati Broccoli sauteed	/
SECONDI PIATTI		Carciofi alla romana Artichokes	9
Filetto di Manzo alla griglia con polenta e patate Filet on grill with polenta and potatoes	12	Insalate miste Mixed salad Puntarelle romanesche Zucchine alla concia (marinate con prezzemolo e mentuccia)	9-12
Filetto di Manzo al pepe rosa o verde con patate Filet with pink or green pepper and potatoes	12	Suppli al telefono Fiori di zucca	1-3-7
Filetto di Manzo ai porcini e gorgonzola con patate Filet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese	7-12	Filetti di baccalà alla romana Roman-style cod fillets	1-4-7-
Tagliata di Manzo (Australia-Irlanda- Uruguai-Argentina) Cut of beef (without bone)	/	CAFFETTERIA E BEVANDE	
Tagliata Porcini e Gorgonzola Cut of beef with porcini mushrooms, gorgonzola cheese/ rockets salad, grana cheese., cherry	7-12	Caffè macchiato Caffè orzo Caffè americano Cappuccino	7
Tagliata Fantasia Tagliata con rucola, grana e ciliegina Cut of beef with porcini mushrooms., gorgonzola cheese/ rockets salad., grana cheese., cherry	7-12	Birra (varia tipologie) beer	1
		Vino Wine	12

DOLCI/DESSERT	
Chocolate temptation Crostata di pere Pastiera Torta di noci con crema di noci Caprese Mele e mandorle Cannolo alla siciliana Scrigno con mele e mandorle Babà Tortina della nonna Piramide al cioccolato Panna cotta al caramello Soufflè al cioccolato Soufflè al pistacchio Soufflè al cioccolato e caramello Soufflè black e white Croccante al pistacchio Croccante all'amarena Coppa mascarpone Coppa tiramisù Crema catalana in coccio Meringa Tartufo classico Tartufo bianco Sorbetto al limone Twitty (gelato al fior di latte) Cip Ciok (gelato al cioccolato) Hip pop (gelato alla fragola) Pan Dan (gelato alla vaniglia)	chiedere allo staff ask the staff please

INFORMATIVA AI CLIENTI
ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

INFORMATION FOR CLIENTS LIST OF FOOD ALLERGENS

(Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended)

Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients that can cause violent reactions in susceptible persons. They are shown in the list below the allergens that you might find in some of our food. The staff are still available to you, please report any known allergies.

	ALLERGENE 	ALLERGEN 	ALLERGE'NES 	ALLERGEN 	过敏原 
1	Cereali contenente glutine	Cereals containing gluten	Cereales avec gluten	Getreide mit Gluten	含有麸质的谷物
2	Crostacei e prodotti derivati	Shellfishes	Crustacès et produits à base de Crustacès	Schaltier	甲壳类动物
3	Uova e prodotti derivati	Eggs	Oèufs et produits à base de Oèufs	Eier	鸡蛋
4	Pesce e prodotti derivati	Fish	Poissons et produits à base de Poissons	Fisch	鱼
5	Arachidi e prod. a base di arachide	Peanuts	Arachides et produits à base de Arachides	Erdnusse	花生米
6	Soia e prodotti derivati	Soy	Soja et produits à base de soja	Soja	大豆
7	Latte e prodotti derivati	Milk	Lait et produits à base de Lait	Milch	牛奶
8	Frutta a guscio	Walnut, almonds, etc.	Fruits à coque et produits à base de Fruits	Nusse, Mandeln, ecc..	坚果
9	Sedano prodotti derivati	Celery	Cèleri coque et produits à base de Cèleri	Sellerie	芹菜
10	Senape e prodotti a base di senape	Mustard	Moustarde et produits à base de Moustarde	Senf	芥末
11	Sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesamo	Sèsame et produits à base de Sèsame	Sesam	芝麻
12	Anidride solforosa e solfiti	Sulfure Dioxide, sulfites	Anhydride sulfureux, Sulfités	Schwefeldioxid, Sulfite	二氧化硫和亚硫酸盐
13	Lupini e prodotti derivati	Lupines	Lupins et produits à base de Lupins	Lupinen	羽扇豆根瘤菌
14	Molluschi e prodotti derivati	Clam Cuttlefish octopus Mussels	Mollusques et produits à base de Mollusques	Weichtier	蛤蜊

ALLERGENI – ALLERGEN – ALLERGENE

 **Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e su bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

 **Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.**

 **Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.**

 **Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.**

stop fino a qua resto da ricvedere

OSTERIA CACIO e PEPE

CUCINA TIPICA ROMANA E SPECIALITA' MEDITERRANEE

FOCACCE

Starters

*Focaccia Romana	€9,00
<i>Focaccia, pomodoro ciliegino, basilico, bufala</i> <i>Focaccia, cherry tomatoes, basil, buffalo cheese</i>	
*Focaccia Tricolore	€9,00
<i>Focaccia, pomodoro ciliegino, rucola, grana</i> <i>Focaccia, cherry tomatoes, rocket salad, grana cheese</i>	
*Focaccia Rustica	€10,00
<i>Focaccia, sopressa o capocollo e burrata</i> <i>Focaccia, coldcuts, burrata cheese</i>	
*Focaccia Aricciarola	€13,00
<i>Focaccia, porcini, tartufo, porchetta di Ariccia</i> <i>Focaccia, porcini mushrooms, truffle, Ariccia roastpig</i>	
*Focaccia Laziale	€11,00
<i>Focaccia, Porchetta e Broccoletti</i> <i>Focaccia, Pork, Broccolo</i>	
*Focaccia Romanista	€12,00
<i>Focaccia, porchetta e Puntarelle</i> <i>Focaccia, Pork, chicory asparagus</i>	
*Focaccia dei Castelli	€12,00
<i>Focaccia, guanciale, carciofi romani, pecorino</i> <i>Focaccia, artichokes, pecorino cheese and bacon</i>	

*Gentile cliente, alcuni piatti o ingredienti sono congelati/surgelati in origine dal produttore oppure possono essere stati sottoposti in loco ad abbattimento in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del nostro piano di autocontrollo secondo il Reg. CE 852f04 e sm.i. Le basi pizza per le pizze e focacce possono essere fresche o surgelate a seconda della disponibilità. La informiamo inoltre che il pesce e molluschi cefalopodi 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 procedures of our self-control plan 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. We also inform you that cephalopod fish and molluscs intended for eventual consumption raw, partially cooked or marinated have undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the provisions of reg. EC 853f2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1".

Coperto/Cover charge € 3,00