

## I piatti che hanno fatto la storia 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
Trippla 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

**Menu del Buon Ricordo**

**Menu degustazione Storico**

**Piccola carta dei vini e delle  
bevande del mese**

**Menu dei cocktail**

**Altri link**

## Antipasti

Prosciutto di montagna  
€ 9,00

Salame Corallina € 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 guanciale 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

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

Piccola Coratella  
d'abbacchio con carciofi  
€ 12,00

Bruschetta al sugo di coda  
alla Vaccinara € 10,00

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

Fornarina all'uovo con  
finocchio e radicchio €10,00

Prosciutto e Melone €14,00

## Minestre e Paste asciutte

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

Pasta e ceci al rosmarino  
€ 11,00

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

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

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

Bavette al tonno alla Romana  
(tonno, pomodoro, capperi,  
olive, prezzemolo,  
lievemente piccanti) € 13,00

Trofie al pesto di rucola e  
mandorle con pecorino  
Romano € 13,00

Fettuccine integrali al ragù  
leggero di carne €12,00

## Pietanze

- |   |         |
|---|---------|
| Bollito di manzo  | € 13,00 |
| Lingua di vitello con salsa verde   | € 12,00 |
| Bollito misto (lingua, zampa e manzo)   | € 19,00 |
| Bistecca di manzo   | € 16,00 |
| Polpette di bovino nazionale al pomodoro e origano con cicoria saltata                                | € 16,00 |
| Pollo alla cacciatora (Pollo disossato, saltato in padella con aglio, aceto, rosmarino e peperoncino) | € 18,00 |



## **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

Polpette di pecorino Romano  
al pomodoro con verdura del  
giorno

€ 15,00

Coratella d'abbacchio con  
carciofi

€ 20,00

Saltimbocca alla Romana  
(fettine di carne di vitella  
infarinate e saltate in padella  
con prosciutto e salvia, al  
vino bianco) € 16,00  
[\(guarda la video ricetta a  
questo link\)](#)

Braciolette d'abbacchio  
scottadito (costolette) € 21,00

Spalla di abbacchio al forno  
con patate € 30,00

## Contorni di stagione

Ruchetta e pomodoro € 6,00

Cicoria € 7,00

Insalata mista € 6,00

Verza al finocchietto € 7,00

Patate saltate al rosmarino  
€ 6,00

Broccoletti in padella € 7,00

Carciofo alla Romana € 9,00

## 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 seguente:

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:

Moscato d'Asti  
Fontanafredda € 6,00

Lazio Malvasia passito  
Stillato € 8,00

Marsala superiore  
Vecchio Florio € 8,00

Porto Vintage € 10,00

Cielo D'Alcamo di Sicilia  
€ 9,00

Barolo chinato € 12,00

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"**

28) Biscottini secchi con  
calice di Stillato passito di  
Malvasia Puntinata € 12,00

29) Panna cotta con salsa al  
carmello e calice di Moscato  
d'Asti € 14,00

30) Torta stracciatella con  
calice di Marsala superiore  
Vecchio Florio € 13,00

31) Cassatina della casa e  
calice di Porto Vintage  
€ 16,00

32) Semifreddo alle arance  
con calice di Nocino  
Sarandrea € 14,00

33) Semifreddo alle nocciole  
con calice di Barolo Chinato  
€ 19,00



## Lista dei dessert

Frutta di stagione da € 2,50  
il pezzo

Ananas € 4,00

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

Semifreddo alle arance  
€ 10,00

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

Ananas fresco al Rum € 8,00

Fragole limone e zucchero  
oppure al Maraschino € 7,00

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

Panna cotta con salsa al  
caramello o al cioccolato  
€ 9,00

Semifreddo alle nocciole  
(con salsa al cioccolato)  
€ 10,00

Tiramisù al caffè  
(disponibilità limitata) € 9,00

**ALLERGENI**  
**(fai click qui)**

## **ALTRI LINK**

**Piccolo menu degustazione**

**Menu del Buon Ricordo**

**Menu degustazione Storico**

**Piccola carta dei vini e delle  
bevande del mese**

**Menu dei cocktail**

**Menu dei liquori e distillati**

**Lista dei vini**

**Torna all'inizio**

**Guarda il video**



# Piccola Galleria Fotografica



**Carciofo alla Romana**  
(Solo in stagione)



**Testina di vitella**



Bucatini alla gricia



Rigatoni con la pajata





Coda alla vaccinara





Sergio Mariani, quarta generazione della famiglia, serve i rigatoni con la pajata ad Aldo Fabrizzi

Checchino dal 1887 un po' di storia:

1887 Centotrentasei anni fa...  
Una coppia di giovani sposi:  
Lorenzo e Clorinda,

Che gestiva una rivendita di vini nelle grotte del Testaccio, Davanti alle quali fervevano i lavori per la costruzione del nuovo Mattatoio, Decise di trasformare la rivendita in "Osteria con cucina".

Quando il nuovo mattatoio fu pronto (1890), le maestranze presero l'abitudine di portare a cucinare qui le parti della bestia che ricevevano come parte della paga perché erano considerate povere.

Così nacquero la pajata alla romana, la coda alla vaccinara, il padellotto  
E tutti gli altri piatti ricavati dal 5° quarto.

La coppia intanto aveva  
avuto una figlia: Ferminia,  
che divenuta adulta  
Si sposò e proseguì il lavoro  
dei genitori, continuando a  
cucinare quei piatti che  
avevano tanto successo.  
Ella ebbe un figlio:  
Francesco, che tutti  
chiamavano Checchino,  
Fu lui che nel 1927 restaurò il  
locale, che intanto andava  
Annoverando una clientela di  
politici, nobili e  
professionisti,  
E volle dargli il suo nome,  
unito alla data di nascita  
della licenza.  
Dei suoi cinque figli uno solo:  
Sergio, seguì le orme del

padre, prima al suo fianco poi  
con la madre Chiara,  
Ampliando la selezione dei  
vini del Lazio e aggiungendo  
Una scelta dei migliori vini  
italiani e francesi che la  
cantina scavata sotto il  
Monte dei Cocci permette di  
conservare al meglio.  
A lui prematuramente  
scomparso, è seguita la  
moglie Ninetta  
Con i figli Marina, Elio e  
Francesco a salvare una  
tradizione familiare  
Che non doveva andare  
perduta.  
Cento trentasei anni sono  
passati sotto queste antiche  
volte,

Tante ore gioiose, tanto  
lavoro, tanti affanni perché,  
Come se su un ideale  
palcoscenico, tutti gli attori  
(piatti antichi e moderni)  
recitassero bene la loro parte.

Vi presentiamo questi piatti,  
Come li cuciniamo oggi  
senz'altro alleggeriti,  
Ma con le stesse ricette,  
perché questo vogliamo  
celebrare:

Cento trentasei anni di  
cucina romana, nella stessa  
famiglia, negli stessi  
ambienti, con lo stesso  
impegno.

Gustateli e a tavola  
dimenticate le ansie di questa

corsa affannosa che è la nostra vita di oggi e questa sosta sia un piacevole ricordo.

*Ninetta Ceccacci Mariani*



*Altre foto...*





Insalata dei nervetti della  
zampa di vitella



Fagioli e cotiche di maiale





Mezze Maniche  
Cacio e pepe



Trippa alla Romana con  
pomodoro, menta e  
pecorino Romano D.O.P.



Anni 50 Sergio Mariani,  
quarta generazione della  
famiglia, accoglie ai tavoli  
di Checchino dal 1887  
l'allora Presidente del  
Repubblica Luigi Einaudi  
con la Consorte ed il  
Segretario di Stato