

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

Bruschetta al sugo di coda
alla Vaccinara € 10,00

Bruschetta alla spuma di
carciofi € 9,00

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

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

Rigatoni 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

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

Saltimbocca alla Romana
(fettine di carne di vitella
infarinate e saltate in padella
con prosciutto e salvia, al
vino bianco) € 16,00

[\(guarda la video ricetta a
questo link\)](#)

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

Torta di mele alla cannella
€ 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