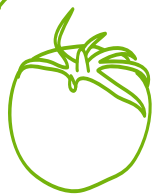


PASTA  
ALLA  
CHECCA



**CIAO CHECCA**  
— SLOW STREET FOOD —

**PREPARAZIONI**



CHEESE  
SLUD

# Pasta e Zuppe



## PASTA ALLA CHECCA MAXI

Ditaloni rigati di grano duro, dadolata di pomodori a grappolo, mozzarella di bufala Dop, sale, olio, basilico.  
Durum wheat ditaloni rigati pasta, diced vine tomatoes, buffalo milk mozzarella Dop, salt, oil, basil.



€ 7,50  
€ 10,00

## CHECCA GLUTEN FREE MAXI

Con ditaloni rigati senza glutine di grano saraceno biologico.  
With gluten free ditaloni rigati made from organic buckwheat.



€ 8,50  
€ 10,00

## CHECCA VEGANA

Con anastracchino di anacardi.  
With cashew stracchino.



€ 10,00

## CHECCA VEGANA GLUTEN FREE

Con anastracchino di anacardi e ditaloni di grano saraceno biologico.  
With cashew stracchino and organic



€ 11,00

## TAGLIOLINI PESTO E PINOLI GLUTEN FREE

Tagliolini all'uovo, pesto di basilico, pinoli, grana.  
Tagliolini egg pasta, basil pesto, pine nuts, grana cheese.



€ 7,50  
€ 8,50

## TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO GLUTEN FREE

Tagliatelle all'uovo; macinato di manzo e di maiale della macelleria Angelo Feroci.  
Tagliatelle egg pasta, minced beef and pork from Angelo Feroci.



€ 9,50  
€ 10,50

## RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA

Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci mantecati con burro biologico e Grana Padano Dop e salvia.  
Ricotta and spinach stuffed egg pasta with a butter, grana cheese and sage.



€ 8,50

## PASTA E PATATE RICOTTA di BUFALA e COLATURA DI ALICI

Ditaloni rigati di grano duro, patate, grana Padano Dop, provola affumicata, ricotta di bufala, colatura di alici di Cetara. 🌱  
Durum wheat ditaloni, potatoes, grana Padano Dop cheese, smoked provola, buffalo milk ricotta, Cetara's anchovy sauce. 🌱



€ 8,00

## PASTA E LENTICCHIE

Lenticchie di Rascino 🌱 con ditaloni rigati.  
Rascino lentils 🌱 with organic buckwheat ditaloni.



€ 8,00

## ZUPPA DI LENTICCHIE

Lenticchia di Rascino 🌱, fiocchi di straciatella, cipolle glassate al miele biologico e una fetta di pane.  
Rascino Lentil 🌱, Straciatella cheese (mozzarella with cream), organic honey glazed onions and a slice of bread.



€ 7,50

## CICERCHIA E CICORIA

Purea di Cicerchia di Serra dè Conti 🌱, cicoria o verdure a foglia di stagione cotta al vapore, olio, sale e una fetta di pane.

Serra dè Conti Chickling purea 🌱, steamed seasonal leafy vegetable, oil, salt and a slice of bread.



€ 7,50

## VELLUTATA DI VERDURE

Porri, carote patate olio extra vergine d'oliva, crostini di pane.

Velvety with leek, carrots, potatoes, oil, crunchy bread.



€ 6,50

## Carne, Pesce, Uova e Formaggi



### BACCALÀ BRANDACUJON

Baccalà, patate, aglio, olio d'oliva, prezzemolo, una fetta di pane.

Dried Cod, potatoes, garlic, olive oil, parsley, slice of bread.



€ 10,00

### COTOLETTA DI POLLO A LISTARELLE

Petto di pollo fritto a panatura singola tagliato a listarelle e servito con maionese al limone.

Fried chicken breast strips served with citrus infused mayonnaise.



€ 8,50

### POLPETTE AL SUGO

Macinato di manzo danese della macelleria Angelo Feroci, con grana, uova, prezzemolo e noce moscata in salsa di pomodoro e una fetta di pane.

Meatballs from minced danish beef with grana cheese, eggs, parsley and nutmeg in tomato sauce and a slice of bread.



€ 8,50

### FRITTATA AL FORNO

Uova, latte, grana, provola affumicata e verdure di stagione servita con una fetta di pane.

Milk, eggs, grana cheese, smoked provola cheese and seasonal vegetables served with a slice of bread.



€ 6,00

## Insalate e Contorni



### INSALATA D'INDIVIA, PERE E FRUTTA SECCA

Indivia, pere, uvetta, albicocche secche, semi di girasole, olio e aceto di mele e una fetta di pane.

Endive salad with pears, raisins, dried apricots, sunflower seeds, oil and apple vinegar, and a slice of bread.



€ 7,50

### INSALATA DI POLLO MARINATO

Insalata "lollo", tagliata di pollo alla piastra marinato agli aromi mediterranei, pane croccante, pomodori pachino, scaglie di grana Padano Dop, salsa Ciao Checca e una fetta di pane.

Green leafy lettuce, chicken strips marinated in Mediterranean herbs and spices, crunchy bread, cherry tomatoes, grana Padano shavings, Ciao Checca sauce and a slice of bread.



€ 8,50

### INSALATA CON ANACARDINO VEGANO

Insalata "lollo", anacardino in crosta Za'Atar, noci tritate e una fetta di pane.

Green leafy lettuce, cashew milk cheese with Za'Atar crust, crushed walnuts and a slice of bread.



€ 10,00

## Drinks



### SUCCO DI MELA | APPLE JUICE

Succo di mele biologiche pressate.  
Juice from pressed organic apples.

€ 3,00

### CENTRIFUGHE | MIXED FRUIT JUICE MAXI

Con verdure e frutta di stagione.  
Fresh mixed vegetables and fruit juice.

€ 3,00  
€ 4,50

### SPREMUTA D'AGRUMI | ORANGE AND GRAPEFRUIT JUICE MAXI

Arancia, pompelmo.  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice.

€ 3,00  
€ 4,50

# PRODUTTORI DEI PRESIDI SLOW FOOD

# SLOW FOOD

## PRESIDIA PRODUCERS



I Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

Presidia are **Slow Food** projects that work to protect small scale producers and to safeguard quality, traditional products

#### LA CICERCHIA DI SERRA DÈ CONTI

è stata prodotta e confezionata da La Bona Usanza Soc. Coop s.r.l di Serra dè Conti (AN)

#### LONZINO DI FICO

è stata prodotta e confezionata da La Bona Usanza Soc. Coop s.r.l di Serra dè Conti (AN)

#### COLATURA ALICI DI CETARA

Prodotta e confezionata da Prodotti Ittici Nettuno, Cetara (SA)

#### LENTICCHIA DI RASCINO

Prodotta e confezionata dall'Azienda Agricola di Cianesi Vittorio



La nostra Checca dà il meglio di sé nei primi **30 minuti**  
Our Checca best performance is in the first **30 minutes**



Chiedete alla cassa per le variazioni **gluten-free**  
Ask the counter for **gluten-free** range



angelo feroci  
roma

\* Tutta la carne viene dalla premiata Macelleria **Angelo Feroci**



Roscioli

\* Il Pane è fatto con farine Biologiche del **Forno Roscioli**