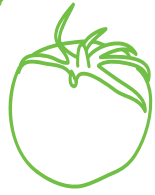


PASTA
ALLA
CHECCA



CIAO CHECCA

— SLOW STREET FOOD —

PREPARAZIONI



CHEESE
SLUD

Breakfast Time

until noon

YOGURT BIOLOGICO BARIKAMÀ

Maxi

Miele bio e noci o muesli e frutta

ORGANIC BARIKAMÀ YOGHURT

Organic honey and walnuts or muesli and fruit



PANE, BURRO E MARMELLATA

Pane di Roscioli, burro

e marmellata fatta in casa

BREAD, BUTTER AND JAM

Roscioli bakery's bread, butter and home made jam



UOVA E PANCETTA

2 uova all'occhio di bue,
pancetta affumicata e toast

BACON AND EGGS

2 eggs sunny side up, smoked pancetta and toast



CROQUE MONSIEUR

Pane bianco, besciamella,
prosciutto cotto e formaggio
emmental

CROQUE MONSIEUR

White bread, bescamel sauce,
ham and emmental cheese



TORTA RUSTICA

Ricotta di pecora
e verdura di stagione

HOME MADE QUICHE

Sheep ricotta cheese
and seasonal vegetables



3,50

5,00

3,00

6,50

6,00

6,00

RICOTTA AL CACAO

Ricotta di bufala, cacao e zucchero
di canna

COCOA RICOTTA

Buffalo milk ricotta cheese, cocoa,
cane sugar



OMELETTE AL FORMAGGIO

+ Prosciutto cotto € 1,50

CHEESE OMELETTE

+ Ham € 1,50



CROQUE MADAME

Pane bianco, besciamella,
prosciutto cotto, formaggio
emmental e uovo

CROQUE MADAME

White bread, bescamel sauce,
ham, emmental cheese and egg



TOAST AVOCADO E UOVA

Pane tostato, avocado, uova al tegamino.
Toasted bread, avocado, egg sunny side
up.



PORRIDGE

Con frutta di stagione

With seasonal fruit



TORTA DI CAROTE

CARROT CAKE



FRUTTA

FRUIT

4,00

6,00

7,00

7,00

5,00

4,00

3,50

SPREMUTA DI AGRUMI

Maxi

FRESHLY SQUEEZED JUICE

3,00

4,50

SUCCO DI MELA BIOLOGICO

ORGANIC APPLE JUICE

3,00

CENTRIFUGA

Maxi

EXTRACTED JUICE

3,00

4,50

FRULLATO

Maxi

SMOOTHIE

4,50

6,50

FRULLATO CON LATTE DI
MANDORLE/COCCO

SMOOTHIE WITH COCONUT

ALMOND MILK

5,00

SODA

SODA

3,00

Menu

lunch and dinner

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.



8,50
10,00

CHECCA GLUTEN FREE MAXI

Ditaloni rigati senza glutine di grano saraceno biologico.

With gluten free ditaloni rigati made from organic buckwheat.



9,50
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 buckwheat ditaloni.



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.



8,50
10,00

TONNARELLI MENTA E PECORINO

Tonnarelli all'uovo, pecorino, grana, menta.

Tonnarelli egg pasta, pecorino cheese, grana cheese, mint.



8,50

TROFIE CON PESCE SPADA

Trofie, pesce spada fresco a cubetti, pomodori pachino, vino bianco, maggiorana.

Trofie, diced sword fish, cherry tomatoes, white wine, majorana.



12,00

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
11,00

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AI TRE POMODORI

Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci con sugo fresco di pomodori a grappolo, ciliegino e Piccadilly.

Ricotta and spinach stuffed egg pasta with a fresh sauce made with vine, cherry and Piccadilly tomatoes.



9,00

LASAGNE BIANCHE CON VERDURE

Sfoglia all'uovo, besciamella, verdure di stagione e gratinatura di grana Padano Dop.

Egg pasta with beschamel sauce and seasonal vegetables and grana Padano Dop gratin.



8,50

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.



8,50

RISO NERO SALMONE E ZUCCHINE

Riso nero, salmone affumicato, zucchine marinate al limone.

Black rice, smoked salmon and zucchini.



10,00

COUS COUS VERDURE E CECI

Ceci dell'Alta Valle dei Misa, cous cous, verdure saltate, spezie

Chickpeas from the High Misa Valley, cous cous, stir-fried vegetables, spices.



8,50

VELLUTATA FREDDA DI VERDURE

Pomodori rossi, cetrioli, sedano, cipollotto, olio aromatizzato al basilico, pane croccante.

Cold soup with red tomatoes, cucumber, celery, spring onion, basil infused oil, crunchy bread.



8,00

Insalate e Contorni



INSALATA DI LENTICCHIE DI RASCINO

Lenticchia di Rascino 🌱, fiocchi di stracciatella, carote in agrodolce, spinaci e una fetta di pane.

Rascino Lentil 🌱, Stracciatella cheese (mozzarella with cream), sweet and sour carrots, spinach, slice of bread.



8,50

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 TONNO E UOVA

Insalata "Lollo", tonno, uova bollite, patate, carote, salsa Ciao Checca, una fetta di pane.

"Lollo" salad, tuna, boiled eggs, potatoes, carrots, Ciao Checca sauce, slice of bread.



8,50

INSALATA AVOCADO E FAGIOLI NERI

Avocado, fagioli neri, pomodori pachino, insalata "Lollo", vinaigrette peperoncino e limone.

Avocado, black beans, cherry tomatoes, "lollo" green salad, lemon and chili pepper vinaigrette.



8,50

INSALATA DI 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

VERDURE

MAXI

Di stagione e servite con una fetta di pane. Chiedi alla cassa.

Seasonal; and served with a slice of bread. Ask the counter.

5,50

7,00

Carne, Pesce, Uova e Formaggi



ROAST BEEF DI MANZO

Con rucola, grana e glassa di aceto balsamico
Whit rucola, grana cheese, shaving and balsamic vinegar glaze



12,00

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

PATTY MELT CHEESEBURGER

GLUTEN FREE

Hamburger di manzo danese alla piastra della macelleria Angelo Feroci, cipolle glassate al miele biologico, emmenthal, pane in cassetta integrale grigliato. Salse e cetriolino sotto aceto su richiesta.
Danish meat hamburger, organic honey glazed onions, emmenthal cheese, grilled whole wheat grain bread. Sauces and pickles upon request.



8,50

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

THE CC CLUB SANDWICH

Pane integrale, pancetta affumicata, insalata di pollo e sedano, uova bollite, pomodoro e cetriolini.
Whole wheat bread, smoked pancetta, chicken and celery salad, boiled egg, tomatoes and pickles.



7,50

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.



6,50

MOZZARELLA DI BUFALA



5,00

MenuSnack

from 5.00 pm

STRACCIATELLA E ALICI Stracciatella cheese and anchovies   	2,50
PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE IGP IGP Taggiasche IGP Olive patè 	2,50
CROSTINO DEL GIORNO Daily special 	2,50
LONZINO DI FICO 🍯, Miele e Noci FIG LONZINO 🍯, Honey and Walnuts 	5,00
MOZZARELLA DI BUFALA DOP 125 gr con Pomodorini secchi e Olive Taggiasche IGP DOP BUFFALO MOZZARELLA 125 gr with dried Tomatoes and Taggiasche IGP Olives 	6,50

1 Fritti

COTOLETTA DI POLLO a Listarelle Mini CHICKEN CUTLET   	5,00
MOZZARELLA IN CARROZZA 2/PZ Mozzarella cheese fried in bread   	6,00
OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP* 4PZ Fried olive stuffed with minced meat  	3,50
OLIVA RIPIENA VEGANA* 4PZ Fried olive 	3,50
CREMINI* 6PZ Fried cream  	4,00

*prodotti surgelati

Frutta e Dolci



TORTA DEL GIORNO
CAKE OF THE DAY

4,00

RICOTTA AL CACAO

Ricotta di bufala, cacao, zucchero di canna
Buffalo milk ricotta cheese, cocoa, cane sugar



4,00

FRUTTA AL BICCHIERE
FRUIT BY THE GLASS

3,50

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

FRULLATI
SMOOTHIES

Maxi
La vostra scelta di frutta di stagione e latte biologico
Smoothies with your choice of seasonal fruits and organic milk

5,00

6,50

SODA PAOLETTI

3,00

BIRRA NAZIONALE
NATIONAL BEER

3,00

BIRRA ARTIGIANALE
ARTISAN HANDCRAFTED BEER

6,00

ACQUA
WATER

Gassata o naturale in bottiglie da 500 ml
Still or sparkling in 500 ml bottles

1,50

Il Laboratorio di Gastronomia Ciao Checca aderisce all'**Alleanza Slow Food dei Cuochi**, una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono un patto con i **produttori dei Presidi Slow Food**, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

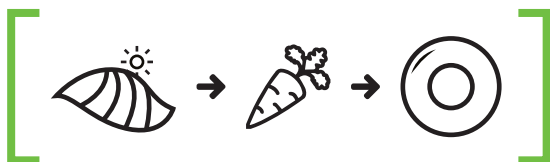


Ciao Checca Gastronomy Laboratory subscribes to the **Slow Food Chefs Alliance**, a large supportive network where chefs come together and seal a pact with **Presidia Slow Food producers**, pledging to cook and enhance their products.

Slow Street Food

I cuochi dell'Alleanza uniscono il **piacere** di realizzare grandi piatti alla **responsabilità** verso chi produce le materie prime.

Per un cibo **buono**, ma anche **genuino, naturale**.
E non solo: **rispettoso** verso chi lo ha coltivato.



The chefs of the Alliance combine the **pleasure** of cooking great dishes with the **responsibility** towards those producing the ingredients.

For food that is **good, genuine, natural**. And also **respectful** towards those who cultivated it.

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

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)

LENTICCHIA DI RASCINO

Prodotta e confezionata dall'Azienda Agricola di Giovani di Paolantoni



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**