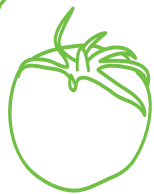


PASTA
ALLA CHECCA



CIAO CHECCA

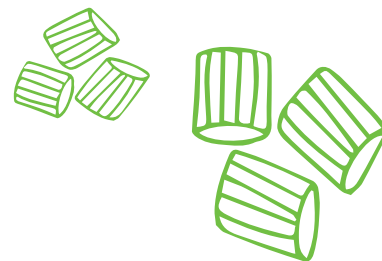
— SLOW STREET FOOD —

PREPARAZIONI



CHEESE
SLUD

Pasta e Zuppe



PASTA ALLA CHECCA

MAXI

GLUTEN FREE

GLUTEN FREE 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 tomatos, buffalo milk mozzarella Dop, salt, oil, basil.



7.5

10

8.5

10

TAGLIOLINI PESTO E PINOLI

GLUTEN FREE

Tagliolini all'uovo, pesto, basilico, pinoli, grana.

Tagliolini egg pasta, basil pesto, pine nuts, grana cheese.



7.5

8.5

TAGLIATELLE AL RAGÙ 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.



9.5

10.5

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.



8.5

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.

Durhum wheat ditaloni, potatoes, grana Padano Dop cheese, smoked provola, buffalo milk ricotta, Cetara' s anchovy sauce.



8

PASTA E LENTICCHIE

GLUTEN FREE

Lenticchie di Rascino con ditaloni rigati di grano saraceno.

Rascino lentils with organic buckwheat ditaloni.



8

ZUPPA DI LENTICCHIE

Lenticchie di Rascino, fiocchi di straciatella, cipolle glassate al miele biologico ed una fetta di pane.

Rascino Lentil, Straciatella cheese (mozzarella with cream), organic honey glazed onions and a slice of bread.



7.5

CICERCIA E CICORIA

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

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



7.5

VELLUTATA DI VERDURE

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

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



6



Carne, Pesce, Uova e Formaggi



BACCALÀ BRANDACUJON

Baccalà, patate, aglio, olio d'oliva, prezzemolo ed una fetta di pane.
Dried Cod, potatoes, garlic, olive oil, parsley, slice of bread.



10

COTOLETTA DI POLLO A LISTARELLE

Petto di pollo fritto a panatura singola tagliata a listarelle e servito con maionese al limone.
Fried chicken breast strips served with citrus infused mayonnaise.



8.5

POLPETTE AL SUGO

Macinato di manzo danese dalla Macelleria Feroci, con grana, uova, prezzemolo e noce moscata in salsa al pomodoro ed una fetta di pane.

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



8.5

Insalate e Contorni



INSALATA D'INDIVIA, PERE & FRUTTA SECCA

Indivia, pere, uvetta, albicocche secche, semi di girasole, olio e aceto di mele ed una fetta di pane.
Endive salad with pears, raisins, dried apricots, sunflower seeds, oil and apple vinegar and slice of bread.



7.5

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 ed 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.



8.5

INSALATA DI AVOCADO & FAGIOLI NERI

Avocado, fagioli neri, pomodoro pachino, insalata "Lollo", vinagrette peperoncino e limone.

Avocado, black beans, cherry tomatoes, "Lollo" green salad, lemon and chilli pepper vinaigrette.



8.5

Drinks



SUCCO DI MELA - APPLE JUICE

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

3

CENTRIFUGHE - MIXED FRUIT JUICE MAXI

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

3
4.5

SPREMUTA D'AGRUMI - ORANGE AND GRAPEFRUIT JUICE MAXI

Arancia, pompelmo.
Freshly squeezed orange or grapefruit juice.

3
4.5

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)

COLATURA DI 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



*tutta la carne viene dalla premiata Macelleria Angelo Feroci



*Il pane è fatto con farine Biologiche del Forno Roscioli.

