



CIAO CHECCA
FOOD WITH A STORY

La nostra Checra non è un'insalata di pasta ma un delizioso piatto caldo da mangiare con il cucchiaio. L'origine è nella cucina romana; pasta, pomodori a grappolo, mozzarella, sale, olio, basilico. Tutto condito a crudo.

E la nostra è buonissima. Perché selezioniamo gli ingredienti migliori provenienti da aziende agricole rispettose dell'ambiente, del territorio e dei cicli produttivi, e non ci facciamo mai prendere dalla fretta. Soprattutto in cucina. Le ricette di Ciao Checra, tutte di casa e preparate con amore, hanno il giusto bilanciamento di fibre, proteine e carboidrati. Tutto è naturale, niente forno a microonde, intrugli chimici o sofisticazioni.

Ciao Checra non sostiene lo sfruttamento del lavoro, del bestiame, delle risorse e dei terreni agricoli; il cibo per noi è rispetto, cultura, storia, passione, tradizione e fantasia. Ma soprattutto è una cosa onesta.

manifesto

Our very own 'Checra' (Pronounced Kekka) is not a pasta salad but a warm, scrumptious dish eaten with the spoon.

The origins are in Roman cuisine; pasta, vine tomatoes, mozzarella, salt, oil, basil. Mixed fresh on the spot.

And ours is particularly delicious because we select only the best ingredients produced by farms respectful of the environment, the surrounding territory and natural production cycles. On top of it, we never rush things, especially in the kitchen. Ciao Checra home recipes, all prepared with love, have the correct balance of fibers, protein and carbohydrates. Everything we cook and serve is natural; we do not use microwaves, chemical agents and food altering additives. Ciao Checra does not support the exploitation of labor, livestock, resources and agriculture. For us food is about respect, culture, history, passion, tradition and creativity. But above it all, it's about honesty.



LA NOSTRA CHECCA DÀ IL MEGLIO DI SÉ NEI PRIMI 30 MINUTI. OUR CHECCA BEST PERFORMANCE IS WITHIN 30 MINUTES OF PURCHASE.

CIAO CHECCA - PIAZZA DI FIRENZE 25_00186 _ROMA _ 06 68300368