

# HAMBURGER & PANINI

## BURGERS & SANDWICHES

\*Servite con patate al forno  
\*Serve with baked potatoes

### The CC CHEESEBURGER 12€

Bun artigianale con hamburger di manzo danese alla piastra della macelleria **Angelo Feroci**, cipolle glassate al miele biologico, emmental, salse  
Homemade bun with Danish beef burger from butcher **Angelo Feroci**, honey glazed onions, emmental cheese

### The CC CHICKEN BURGER 12€

Bun artigianale con filetto di pollo panato della macelleria **Angelo Feroci**, insalata, cetriolo, pomodoro fresco, salse  
Homemade bun with breaded chicken breast, salad, cucumber, fresh tomato

### The CC VEGGIE BURGER 11€

Bun artigianale con hamburger di ceci e patate speziate e salsa guacamole  
Homemade bun with chickpeas and spiced potatoes and guacamole burger

### The CC PULLED PORK 12€

Bun artigianale con carne di maiale della macelleria **Angelo Feroci**, crauti e salsa barbeque  
Homemade bun with pork from **Angelo Feroci**, cabbage and bbq sauce

### The CC CLUB SANDWICH 8€

Pane integrale, pancetta affumicata, insalata di pollo e sedano, uova bollite, pomodori  
Wheat bread, smoked bacon, chicken salad, boiled eggs, fresh tomatoes

## FRITTI FRIED

### CARCIOFI PANATI 6€

6 Cuori di carciofo panati  
6 Breaded artichokes hearts

### OLIVA ASCOLANA DOP 6€

5 Olive ascolane del piceno fritte ripiene di carne macinata  
5 Fried DOP olive stuffed with minced meat

### OLIVA ASCOLANA VEGANA 6€

5 Olive ripiene vegane  
5 Fried vegan olive

# FRUTTA & DOLCI

## FRUIT & DESSERTS

### TORTA DI CAROTE 4€

Homemade carrot cake

### TORTA CAPRESE 4€

Homemade caprese cake

### TIRAMISÙ 6€

### CROSTATA 4€

Jam Tart

### FRUTTA di STAGIONE AL BICCHIERE 4€

Seasonal fruit salad

## DRINK & COCKTAILS

### ACQUA 2,5€

Still or sparkling water 500ml

### SOFT DRINK 4€

### BIRRA NAZIONALE 4€

Beer/Gluten Free Beer

### VINO ALLA MESCITA 6€

Glass of wine (prosecco, red, white or rosé)

### APEROL SPRITZ 7€

Aperol, Prosecco, Soda water

### CAMPARI SPRITZ 8€

Campari, Prosecco, Soda water

### HUGO SPRITZ 8€

Sambuco, Menta, Prosecco

### SBAGLIATO 8€

Campari, Vermouth, Prosecco

### AMERICANO 8€

Campari, Vermouth, Soda Water

### SUCCO di MELA 4€

Apple juice

### CENTRIFUGHE 4€

Fresh mixed vegetables and fruit juice

### SPREMUTA D'AGRUMI 4€

Freshly squeezed orange

### GIN TONIC 8€

### HENDRICKS 10€

### NEGRONI 8€

Campari, Vermouth, Gin

### MOJITO 8€

Zucchero, Hierba buena, Rum, Soda

### CAIPIROSKA 8€

Lime, Vodka, Ghiaccio

### MOSCOW MULE 8€

Vodka, Lime, Zenzero, Gingerbeer

# MAIN MENU

## PASTA & FRIENDS

### PASTA alla CHECCA 9€

Tubetto Rummo, 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

### TAGLIOLINI PESTO & PINOLI 10€

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

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

### TAGLIATELLE ai RAGÙ BIANCO 12€

Tagliatelle all'uovo con macinato di manzo e di maiale della macelleria **Angelo Feroci**

Tagliatelle egg pasta, minced beef and pork from **Angelo Feroci**

### TONNARELLO con CREMA DI MELANZANE 12€

POMODORI CONFIT & RICOTTA SALATA  
Tonnarelli all'uovo con crema di melanzane, pomodori confit e ricotta salata

Tonnarelli egg pasta with eggplant cream, confit tomatoes, flaked ricotta

### RAVIOLI RICOTTA & SPINACI 11€

AI 3 POMODORI

Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci con salsa ai 3 pomodori  
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with tomatoes sauce



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

GLUTEN FREE FRIENDLY



glutine



latte



lattosio



senape



uova



sedano



frutta secca



pesce



**AMATRICIANA** 11€  
 Mezza manica, pomodoro, guanciale, pecorino, sale e pepe 12€  
*Mezza manica pasta with bacon, tomatoes, pecorino cheese, salt and pepper* with Tonnarello 13€

**GRICIA** 11€  
 Mezza manica con pecorino, guanciale, sale e pepe 12€  
*Mezza manica pasta with bacon, pecorino cheese, salt and pepper* with Tonnarello 13€

**CARBONARA** 11€  
 Mezza manica con uovo, pecorino, guanciale, sale e pepe 12€  
*Mezza manica pasta with egg, bacon, pecorino cheese, salt and pepper* with Tonnarello 13€

**COUS COUS VERDURE & CECI** 9€  
 Cous cous con verdure di stagione, ceci, piselli  
*Cous Cous with chickpeas and vegetables*

**RISO BASMATI con SALMONE & AVOCADO** 12€  
 Riso basmati, salmone affumicato, avocado, semi di sesamo  
*Basmati rice, smoked salmon, avocado, sesame seeds*

**RISO BASMATI con POLLO AL CURRY** 12€  
 Riso basmati con pollo al curry  
*Basmati rice with chicken curry*

**INSALATA di FARRO & LENTICCHIE** 9€  
 Farro perlato con zucchine marinate, lenticchie, pachino, carote julienne e rucola  
*Pearled spelled with marinated zucchini, fresh tomatoes, rocket, carrots and lentils*

**CICERCHIA & CICORIA** 10€  
 Purea di Cicerchia di Serra dè Conti, cicoria o verdure a foglia di stagione cotte al vapore, olio, sale e una fetta di pane  
*Serra dè Conti Cicerchia purea, steamed seasonal leafy vegetable, oil, salt with a slice of bread*

**GAZPACHO** 9€  
 Gazpacho di pomodoro con crostini di pane  
*Cold soup with red tomatoes and bread croutons*

## INSALATE & VERDURE SALADS & VEGETABLES

\*Servite con una fetta di pane  
 \*Serve with a slice of bread

**INSALATA di POLLO MARINATO** 11€  
 Insalata, tagliata di pollo alla piastra marinato agli aromi mediterranei, pane croccante, pomodori pachino, scaglie di parmigiano, salsa Ciao Checca  
*Green salad, chicken strips marinated in Mediterranean herbs and spices, crunchy bread, cherry tomatoes, parmesan shavings, Ciao Checca sauce*

**INSALATA AVOCADO & FAGIOLI NERI** 11€  
 Avocado, fagioli neri, pomodoro pachino, insalata, vinagrette pepe nero e limone  
*Avocado, black beans, cherry tomatoes, green salad, avocado and pepper vinaigrette*

**INSALATA di SALMONE & AVOCADO** 11€  
 Insalata mista, salmone, avocado, semi di zucca. Condimento a base di senape al miele, succo di limone, olio evo, sale e pepe  
*Mixed salad, salmon, avocado, pumpkin seeds. Dressing based on avocado, lemon juice, extra virgin olive oil, salt and pepper*

**INSALATA con TONNO & UOVA** 11€  
 Insalata mista con tonno, uova sode, patate, carote  
*Green salad, tuna, boiled eggs, potatoes, carrots and tomatoes*

**INSALATA GRECA** 11€  
 Insalata mista con feta, olive nere, cetriolo, pomodoro fresco e cipolla rossa  
*Greek salad with feta, olives, cucumber, fresh tomatoes and red onions*

**CAPRESE con BUFALA** 9€  
 Mozzarella di Bufala dop, pomodoro fresco e basilico  
*Buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil*

**MOZZARELLA di BUFALA SNACK** 8€  
 125 gr di mozzarella di bufala Dop con lattuga e pomodorini  
*125gr Buffalo mozzarella, green salad, cherry tomatoes*

**MIX di VERDURE** 6€ 7,5€ MAXI  
 Verdure di stagione al forno o ripassate  
*Seasonal vegetables mix*

## SPECIALITÀ SPECIALITIES



\*Servite con una fetta di pane  
 \*Serve with a slice of bread

**POLPETTE di MELANZANE CON CREMA DI CECI** 11€  
 Polpette di melanzane con parmigiano, pane, uovo, prezzemolo con crema di ceci  
*Eggplantballs, grana cheese, bread, eggs, parsley served with chickpeas hummus*

**FRITTATA con SCAMORZA & VERDURE** 8€  
 Frittata con scamorza e verdure di stagione  
*Homemade omelette with scamorza cheese and seasonal vegetables*

**BACCALÀ con PUREA DI CECI** 12€  
 Trancio di baccalà cotto al vapore e rosolato al forno, servito con purea di ceci, olive taggiasche e pomodori secchi  
*Slice of codfish steamed and browned in the oven, served with chickpeas purea, Taggiasca olives and dried tomatoes*

**COTOLETTA di POLLO A LISTARELLE** 12€ 7€ MINI  
 Petto di pollo della macelleria **Angelo Feroci** fritto a panatura singola tagliato a listarelle e servito con maionese al limone  
*Fried chicken breast strips served with citrus infused mayonnaise*

**TORTA RUSTICA con RICOTTA & VERDURE** 8€  
 Torta rustica con ricotta di pecora e verdure di stagione  
*Homemade quiche sheep ricotta cheese and vegetables*

**POLPETTE di TONNO & PATATE** 12€  
 Servite con salsa di yogurt Greco e erba cipollina  
*Tuna & potatoes balls served with greek yogurt and chives*

**ROAST BEEF DI MANZO** 12€  
 Manzo danese della Macelleria **Angelo Feroci**, con rucola, grana e glassa di aceto balsamico  
*Danish roast beef with rocket, grated grana cheese and balsamic vinegar glaze*

**POLPETTE AL SUGO** 12€  
 Macinato di manzo danese della macelleria **Angelo Feroci**, con grana, uova, prezzemolo e noce moscata in salsa di pomodoro  
*Meatballs from minced Danish beef with grana cheese, eggs, parsley and nutmeg in tomato sauce*

**POLPO & PATATE** 12€  
 Insalata tiepida di polpo e patate  
*Warm octopus and potatoes salad*