

RISTORANTE



CHECCO DELLO SCAPICOLLO®

DAL 1931

# La nostra storia

Forse non tutti sanno che il nostro ingresso nel campo della ristorazione risale al 1931, quando Francesco Testa, nostro capostipite, decide di aprire un ristorante a Monteverde. Le specialità romane e nazionali eseguite con perizia ed amore incrementano la notorietà e la clientela. Un triste giorno del 1958, il locale di via Sebastiani viene espropriato. Ma non tutti i mali vengono per nuocere perché Francesco Testa, senza perdersi d'animo, acquista l'attuale sede di via dei Genieri, e quando, nel 1960, viene inaugurata la prima sala egli non può che dedicarla a sora Anna, sua fedele compagna ed insostituibile collaboratrice. Il successo, comprovato dalla frequenza nel locale di famosi personaggi dello spettacolo, dello sport, della politica e della nobiltà romana, continua e nel 1970 si festeggia l'apertura della sala che possiamo definire il fiore all'occhiello del ristorante: "L'Antro de Checco".

Quando, nel 1971, il maestro dell'arte culinaria Luigi Carnacina viene a visitarci, con una affettuosa dedica a Romolo, sancisce l'alta qualità delle nostre prestazioni, che sarà ribadita, nel 1973, dalla vincita del concorso "posata d'oro" indetto dal quotidiano "Il Tempo", abbinando alle portate vari tipi di vini custoditi gelosamente, nella splendida e originale cantina, scavata nel tufo da Sor Checco nel 1964. Nel 1976 avviene il passaggio di consegne alla seconda generazione Romolo e Lidia, e le attestazioni di stima continuano con l'acquisizione di svariati diplomi finché, nel 1985, viene attribuito il riconoscimento più meritato al nostro fondatore: il diploma al merito per gli oltre 40 anni di attività. Questo esempio di dedizione al lavoro stimola i nipoti, che nel 1990 subentrano aprendo così il passo alla terza generazione. I giovani fratelli cominciano la ristrutturazione del ristorante e insieme all'aiuto di papà Romolo realizzano il loro sogno di poter avere un magnifico parco per fare da cornice per tutte le ricorrenze.



Cene	Matrimoni
Pranzi	Buffet
Battesimi	Feste di 18 Anni
Comunioni	Anniversari
Sale Ricevimenti	Feste di Laurea
Colazioni di lavoro	Sala Meeting e Convegni

e tanto altro ancora...

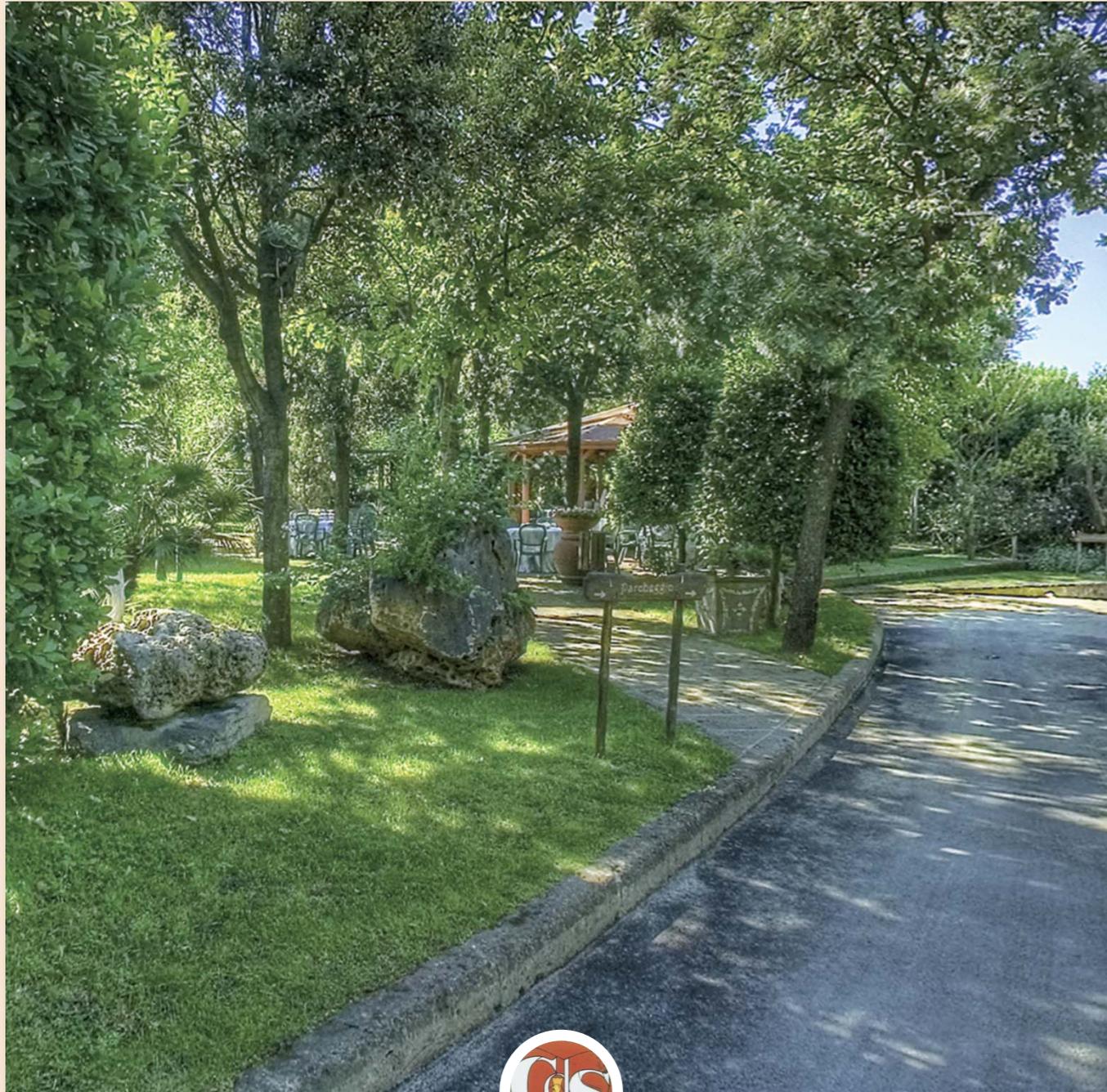




*SONO A DISPOSIZIONE  
DEI VOSTRI GRADITI OSPITI  
I TAVOLI, LE SEDUTE E IL PERSONALE DI SERVIZIO  
IN BASE AL NUMERO DEGLI INVITATI*

# *I NOSTRI Buffet*

*CONSIGLIATO PER BATTESIMI,  
FESTE, LAUREA, ANNIVERSARIO,  
FESTE A SORPRESA,  
PENSIONAMENTI*



## BUFFET SPRITZ



### APERITIVO DI BENVENUTO

**DAL BAR** Cocktail Scapicollo, Aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa, varietà di focaccine  
al rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati,  
rustici e cornetti salati

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in pastella  
romanesca, mini suppli' con riso carnaroli ripieni di mozzarellina di bufala campana,  
mini crocchette di patate, mozzarelline fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolane\*

**ANGOLO DEL CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano, provolone  
dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma,  
salame toscano, mortadella modenese, ventricina romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL GOLOSO** mini tramezzini, bottoni di pane assortiti

### DESSERT

Crema Caramel,  
Sbriciolata di Millefoglie ai mirtilli,  
Tiramisu' fatto in casa, profiterrol al cioccolato caldo  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatore

\* prodotto surgelato all'origine



## BUFFET MOJITO



### APERITIVO DI BENVENUTO

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa, varietà di focaccine  
al rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati,  
rustici e cornetti salati

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in pastella  
romanesca, mini suppli' con riso carnaroli ripieni di mozzarella di bufala campana,  
mini crocchette di patate, mozzarelline fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolane\*

**ANGOLO DEL CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano, provolone  
dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma,  
salame toscano, mortadella modenese, ventricina romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL GOLOSO** mini tramezzini, bottoni di pane assortiti

### PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano all'ortolana  
Con dadolata di verdure e bocconcini di pollo croccante  
Strozzapreti acqua e farina  
Broccoli romaneschi e salsiccia di Ariccia

### SECONDI PIATTI

Arrosticini di pecora abruzzese  
Polpette di manzo danese alla romana con patate e piselli

### DESSERT

Varietà di panne cotte in salse assortite  
Tiramisu' fatto in casa, profiterol al cioccolato caldo  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



## BUFFET DAIQUIRI



### APERITIVO DI BENVENUTO

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa varietà di focaccine al  
rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati,  
rustici e cornetti salati

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in  
pastella romanesca, mini suppli' con riso carnaroli ripieni di mozzarella di bufala campana,  
mini crocchette di patate, mozzarelline fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolane\*

**ANGOLO DEL CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano provolone  
dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma,  
salame toscano, mortadella modenese, ventricina romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL PESCATORE** salamino di polipo, pesce spada affumicato, sformatino di baccalà  
con ceci, rosmarino e patate, insalatina seppie\*sedano e carote

### PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli alla pescatora  
con calamaretti puntillas e seppioline del mediterraneo  
Gnocchetti di patate fatti in casa alla crema di scampi\*

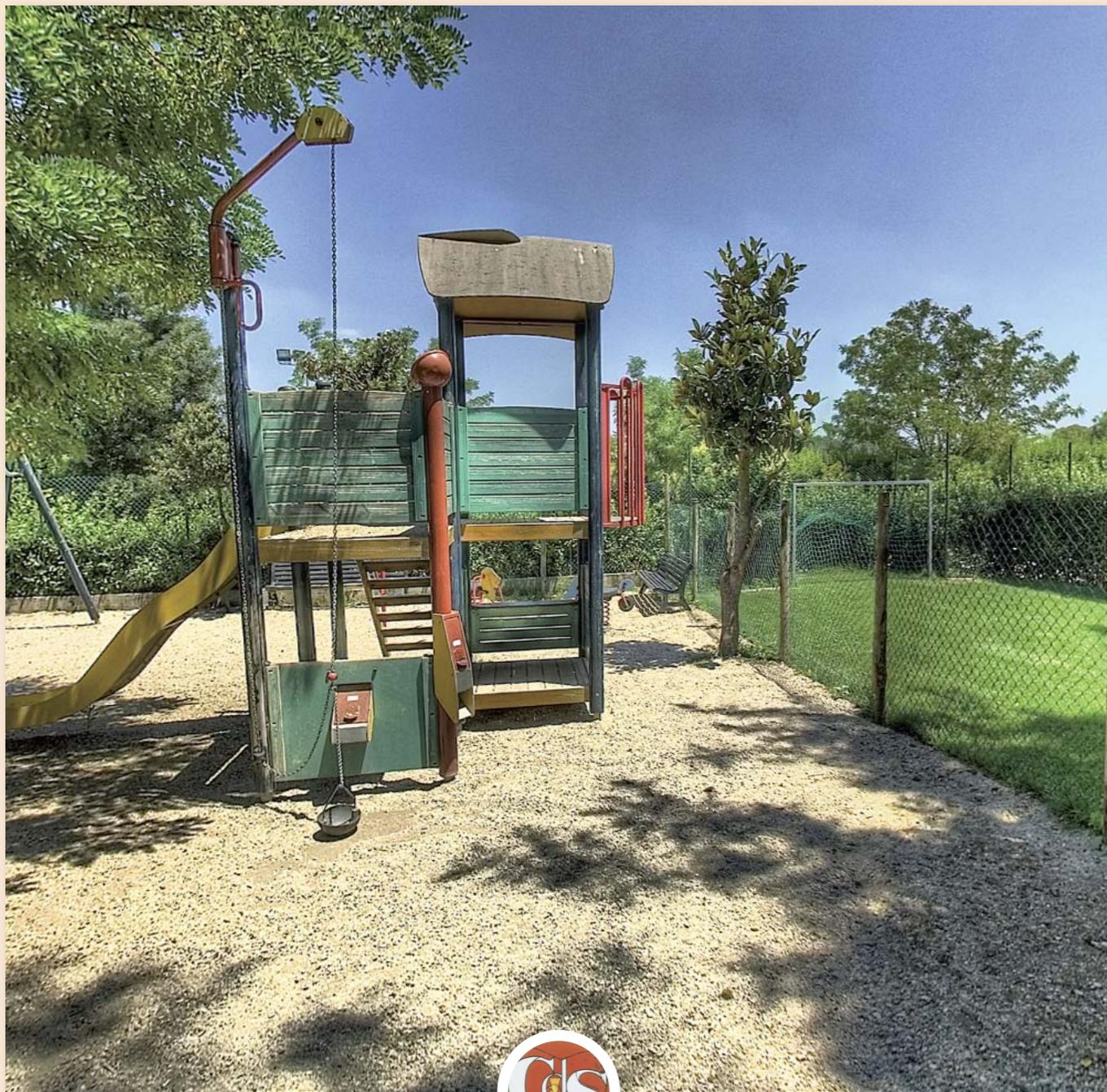
### DESSERT

Fantasie di frutta di stagione, sbriciolata al cioccolato,  
Torta della nonna, crostata ricotta e pere,  
Tiramisu' fatto in casa, profiterol al cioccolato caldo  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



CONSIGLIATO PER ANNIVERSARI E RICORRENZE

## BUFFET BELLINI

### APERITIVO DI BENVENUTO

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa varietà di focaccine al  
rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati,  
rustici e cornetti salati

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi di Castel Madama

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in  
pastella romanesca, mini suppli' con riso carnaroli ripieni di mozzarella di bufala campana,  
mini crocchette di patate, mozzarelline fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolane\*

**ANGOLO DEL CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano provolone  
dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma,  
salame toscano, mortadella modenese, ventricina romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL PESCATORE** salamino di polipo, pesce spada affumicato, sformatino di baccalà  
con ceci, rosmarino e patate, insalatina seppie\* sedano e carote, carpaccio di salmone norvegese

### PRIMI PIATTI

Paccheri all'uovo  
con filetti di spigola e orata e pomodori ciliegino  
Ravioli ricotta di bufala e spinaci  
con burro chiarificato e salvia

### DESSERT

Tiramisu' fatto in casa,  
Profitterol con cioccolato caldo nero e bianco  
Crostate fatte in casa con marmellate di produzione biologica, tozzetti viterbesi, composta di frutta  
di stagione, croccante zucchero e mandorle, millefoglioline sbriciolate al cioccolato,  
varietà di panne cotte in salse assortite fatte in casa, torta della nonna,  
Dolce ricotta e pere  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



I NOSTRI MENU

# *Eventi*

MATRIMONI, COMUNIONI,  
CRESIME, FESTE DI LAUREA,  
RICORRENZE

## MENU SOR CHECCO

APERITIVO DI BENVENUTO  
(SERVITO IN GIARDINO)

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
Prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa, varietà di focaccine al rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati

**STUZZICCHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine, chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi

### IN SALA

#### PRIMI PIATTI

Strozzapreti acqua farina 00 fatti in casa  
con salsiccia, zucchine e guanciale  
Tagliolini all'uovo fatti in casa  
all'amatriciana con guanciale umbro

#### SECONDI PIATTI

Prosciutto di Maiale al forno  
Spalla di Vitella in salsa di limone  
Purea di patate viterbesi alla crema di tarufo di Norcia

#### PECCATI DI GOLA

Carpaccio di ananas extra sweet con mantecato alla crema e scaglie di cioccolato  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

#### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine

## MENU SOR'ANNA

APERITIVO DI BENVENUTO  
(SERVITO IN GIARDINO)

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa, varietà di focaccine al rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati

**STUZZICCHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi

### IN SALA

#### ANTIPASTO

Misto checco  
(varietà di salumi e formaggi, bruschetta al pomodoro, mozzarelline, carciofini, olive nere)

#### PRIMI PIATTI

Strozzapreti acqua farina 00 fatti in casa alla Gricia  
(con guanciale di Norcia pecorino romano d.o.p.)  
Tonnarelli all'uovo fatti in casa  
ai quattro pomodorini con basilico fresco

#### SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto danese rucola di campo e grana  
Patate viterbesi aromatizzate al rosmarino

#### PECCATI DI GOLA

Tagliata di frutta di stagione  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

#### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



## MENU MONTEVERDE

APERITIVO DI BENVENUTO  
(SERVITO IN GIARDINO)

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa, varietà di focaccine al rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati, rustici e cornetti salati

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in pastella romanesca, mini suppli' con riso carnaroli ripieni di mozzarella di bufala campana, mini crocchette di patate, mozzarelline fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolane \*

**ANGOLO DEL CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano, provolone dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma, salame toscano, mortadella modenese, ventricina romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL PESCATORE** salamino di polipo, pesce spada affumicato, sformatino di baccalà con ceci, rosmarino e patate, insalatina di seppie\* sedano e carote, carpaccio di salmone norvegese

**DAL MARE** ostriche francesi, gamberi di Mazara del Vallo, gambero rosa, gambero bianco, tartara di tonno rosso con cipolla e pecorino, dadolata di salmone norvegese con finocchi, carote e sedano, spigola con carciofi e alici di Cetara

### PRIMI PIATTI

Paccheri all'uovo fatti in casa all'astice canadese  
Risotto carnaroli con funghi porcini nazionali

### SECONDI PIATTI

Pesce alla Romolo  
(½ orata di Licata, 2 gamberi e spigola gratinata )  
Patate di Avezzano gratinate

### DESSERT

Tiramisu fatto in casa, profiterrol al cioccolato caldo,  
crostate fatte in casa, tozzetti viterbesi, composta di frutta di stagione, croccante zucchero e mandorle, sbriciolata al cioccolato, varietà di panne cotte in salse assortite,  
torte della nonna, dolce ricotta e pere  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine

## MENU 2019

APERITIVO DI BENVENUTO  
(SERVITO IN GIARDINO)

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa, varietà di focaccine al rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati stuzzicchini arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in pastella romanesca, mini suppli con riso carnaroli ripieni di mozzarellina di bufala campana, Mini crocchette di patate, mozzarille fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolana \*

**ANGOLO CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano, provolone dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma, salame Toscano, mortadella Modenese, ventricina Romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL PESCATORE** salamino di polipo, pesce spada affumicato, sformatino di baccalà con ceci, rosmarino e patate, insalatina di seppie\* sedano e carote, carpaccio di salmone norvegese

### IN SALA

#### PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di ricotta di bufala e spinaci al salmone norvegese e rucola  
Strozzapreti acqua e farina all'Amatriciana  
(con guanciale di Norcia, pomodoro San Marzano e pecorino romano d.o.p.)

#### DAL MARE

Fritto di calamari\* del Mediterraneo con gamberi\* bianchi  
Gobbe di Sicilia con zucchine romanesche  
Dadolata di patatine impazzite  
(con prezzemolo, peperoncino calabrese e burro chiarificato)

#### DESSERT

Ananas extra sweet con mantecato alla vaniglia e confettura di mirtillo  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

#### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine

## MENU LAURENTINA

APERITIVO DI BENVENUTO  
(SERVITO IN GIARDINO)

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi in pastella

### ANTIPASTO

Tortino di melanzane con cuore di bufala campana  
e salsa di pomodoro

### PRIMI PIATTI

Tonnarelli all'uovo fatti in casa all'amatriciana  
(con guanciale di Norcia, pecorino romano D.O.P. e pomodori San Marzano)

Crespelle salate agli asparagi  
(con besciamella aromatizzata alla buccia di limone di Amalfi)

### SECONDI PIATTI

Arista di maiale nazionale al forno  
Patine impazzite e piselli\* allo speck

### PECCATI DI GOLA

Sorbetto al limone e foglioline di menta  
Torta cerimonia a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Maliar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



## MENU CECCHIGNOLA

### APERITIVO DI BENVENUTO (SERVITO IN GIARDINO)

**DAL BAR** cocktail Scapicollo, aperol spritz,  
prosecco di Valdobbiadene, varietà di succhi di frutta, bibite analcoliche

**DAL FORNO** crostini di pane casareccio con creme di verdure fatte in casa varietà di focaccine al  
rosmarino con sesamo, pinsa romanesca al taglio, bignolini di pasta brise' tartufati,  
rustici e cornetti salati

**STUZZICHINI** arachidi tostate, noccioline, patatine chips, salatini, olive verdi

**ANGOLO DEI FRITTI** melanzane, patate, zucchine, peperoni, salvia, cipolla, funghi, carciofi in  
pastella romanesca, mini suppli' con riso carnaroli ripieni di mozzarella di bufala campana,  
mini crocchette di patate, mozzarelline fritte\*, chele di granchio\*, olive ascolane\*

**ANGOLO DEL CONTADINO** caciottina dell'agropontino, pecorino romano, grana padano provolone  
dolce, capresine di bufala, ricotta di pecora del territorio, prosciutto di Parma,  
salame toscano, mortadella modenese, ventricina romana, coppiette di Ariccia

**ANGOLO DEL PESCATORE** salamino di polipo, pesce spada affumicato, sformatino di baccalà con  
ceci, rosmarino e patate, insalatina seppie\* sedano e carote

### PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli alla crema di scampi\*  
Strozzapreti acqua e farina cacio pepe con cozze nostrane

### SECONDI DI PESCE

Pesce Lidia  
(½ orata di Orbetello con patate e zucchine, calamari \* con carciofi violetti)  
Misto funghi e patate al forno

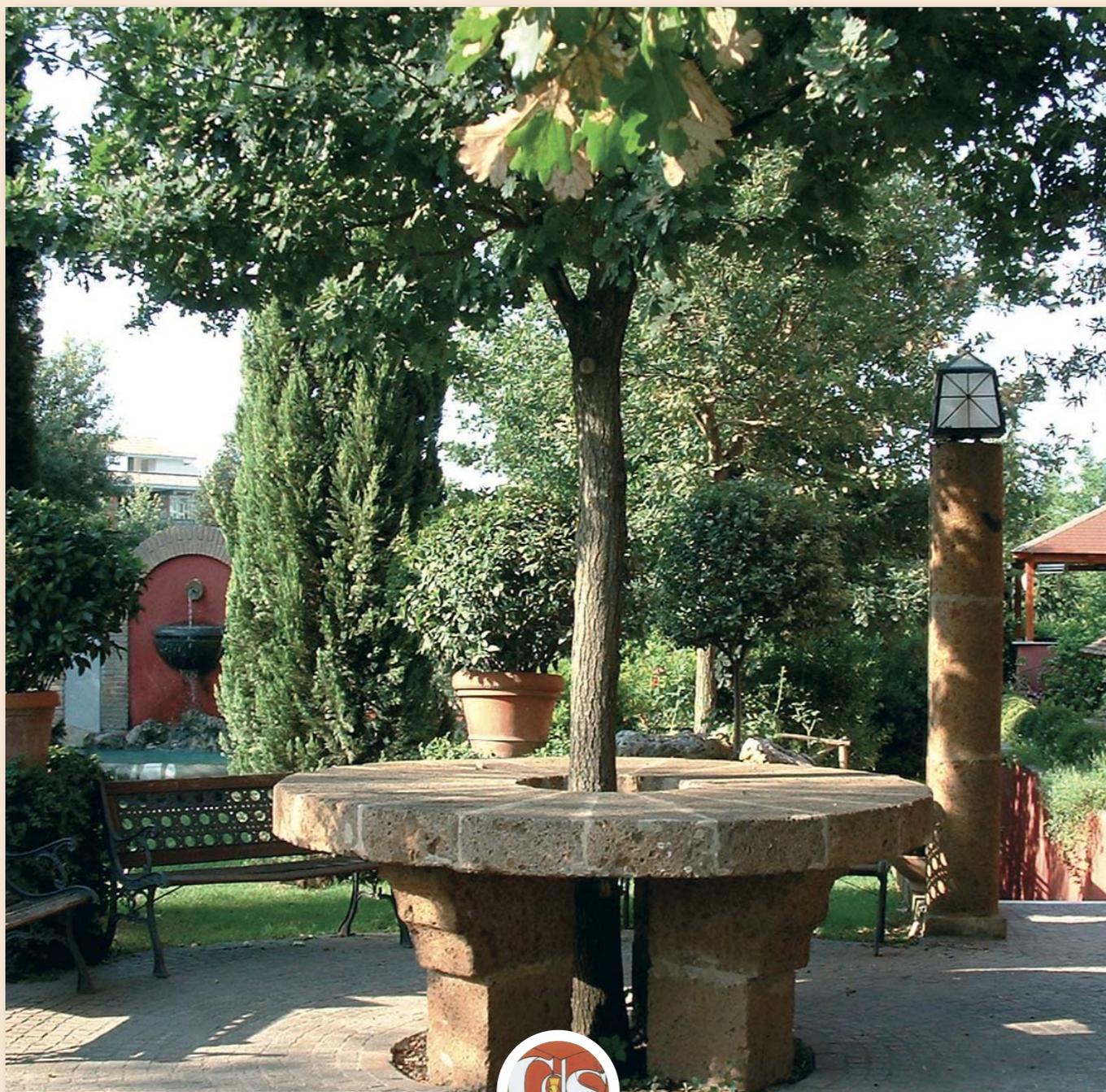
### DESSERT

Anello di ananas extra sweet  
con mantecato alla vaniglia e mirtilli  
Torta a scelta in base alle vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay IGT Casale Milli  
Vino rosso Lazio Malvar IGT  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



## MENU LIDIA

**APERITIVO DI BENVENUTO**  
(SERVITO IN GIARDINO)

**CENTRO TAVOLA:** frittini vegetali  
cocktail scapicollo, aperol spritz, prosecco, varietà di succhi di frutta,  
bibite analcoliche, arachidi chips noccioline patatine salatini  
olive e bruschette miste

### ANTIPASTO

Misto Checco

(Gran piatto salumi e formaggi, bruschetta pomodoro e basilico, mozzarelline e carciofini)

### PRIMI PIATTI

Linguine carciofi e pecorino  
Strozzapreti acqua e farina alla Romolo  
(funghi porcini, zucchine, pomodorini pachino)

### SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla romana  
Purea di patate al profumo di tartufo nero

### PECCATI DI GOLA

Spiedino di frutta con ricotta cioccolato e croccante alle mandorle  
Torta cerimonia scelta in base vostre esigenze

### DALLA CANTINA

Acqua minerale naturale Panna,  
Acqua effervescente minerale Nepi  
Coca Cola, Aranciata, Sprite  
Vino bianco del Lazio Chardonnay I.G.T. Casale Milli  
Vino rosso Lazio Malvar I.G.T.  
Spumante Brut La Cacciatora

\* prodotto surgelato all'origine



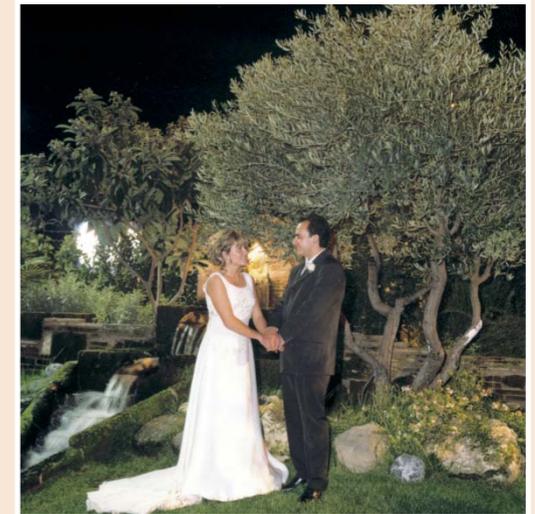
# *Le Spose*

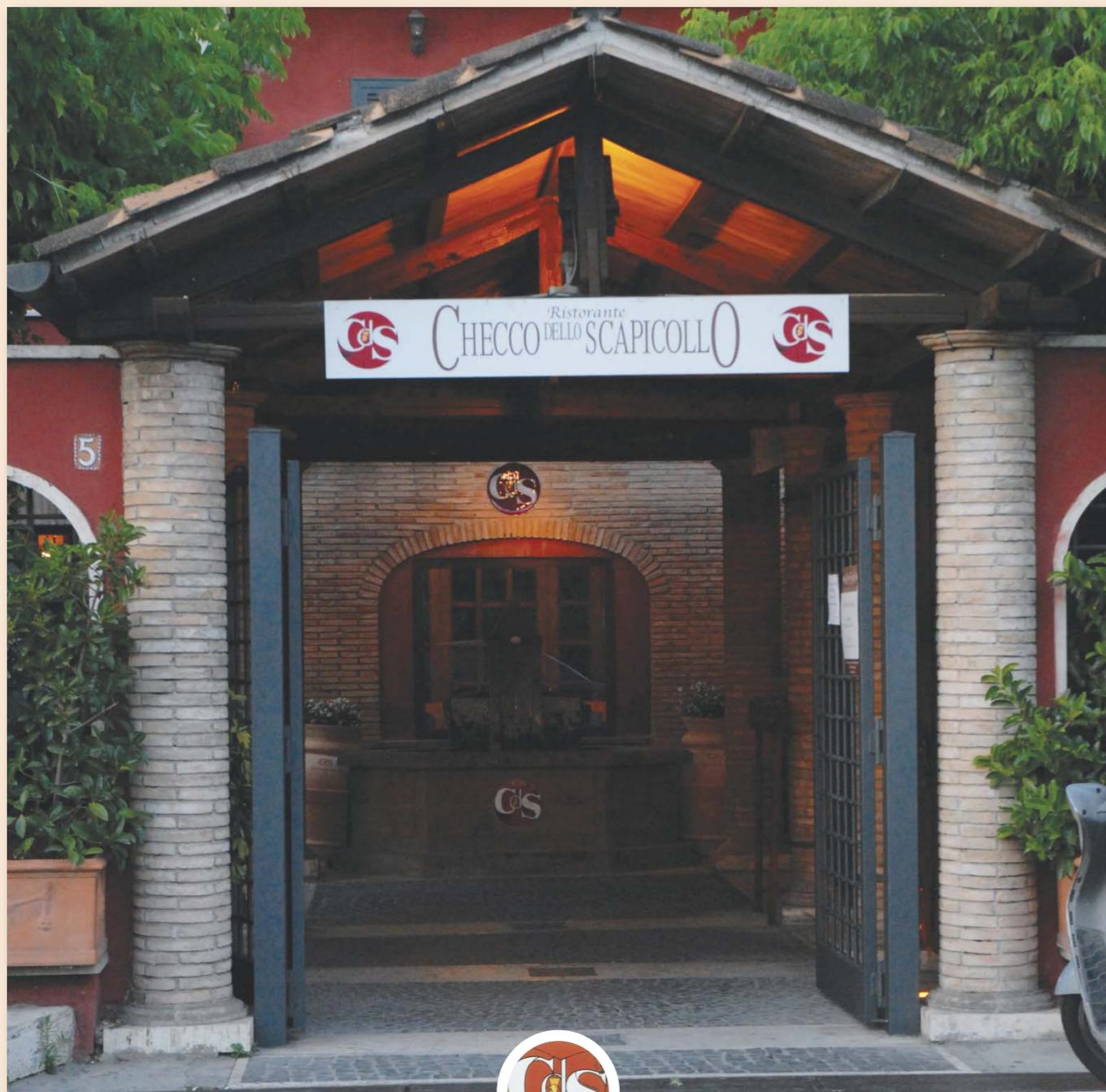


*Il Matrimonio*



*25 Anni dopo*





## CONDIZIONI GENERALI

1. L'Anticipo cauzionale verrà defalcato al momento del pagamento del conto; in altri casi, non verrà restituito per nessun motivo.
2. La sala "Antro De Checco" è a Vostro esclusivo utilizzo per un minimo garantito di 100 persone adulte paganti.
3. La sala "Sor'Anna" è a Vostro esclusivo utilizzo per un minimo garantito di 80 persone adulte paganti.
4. La sala "Vip Scapicollo" è a Vostro esclusivo utilizzo per un minimo garantito di 40 persone adulte paganti.
5. La sala "Vip Tiziano" è a Vostro esclusivo utilizzo per un minimo garantito di 30 persone adulte paganti.
6. Dal momento della prenotazione alla data della cerimonia si accetta una tolleranza del 5% di presenze in meno. (Escluso nei punti 2/3/4/5).
7. L'ultimo martedì prima della cerimonia, deve essere comunicato alla direzione il numero esatto delle persone partecipanti; da quel momento l'ultima possibilità di variazione del numero, sarà di massimo 5 persone.
8. Le sale sono a disposizione per il pranzo fino alle ore 18.30.
9. Per le cerimonie della sera le sale sono a Vostra disposizione dalle ore 20.00.
10. Tutti i bambini con il posto a tavola e con menu con due secondi pagano il 75% del prezzo concordato.
11. Nei menu con un solo secondo, il bambino con il posto a tavola viene conteggiato adulto.
12. I bambini da 10 anni in poi, pagano per intero.
13. Qualora si decida di anticipare il taglio della torta (per consentire il lavoro ai fotografi) sarà necessario aspettare che si servano prima gli antipasti ai Vostri ospiti e che si dia inizio al pranzo.
14. In base alle norme d'igiene (H.C.C.P) il taglio anticipato della torta deve essere comunicato alla direzione.
15. Per il taglio anticipato, la torta verrà preparata in un luogo del ristorante lontano dai Vostri invitati, per mantenere l'effetto sorpresa.
16. Senza permesso SIAE non può essere diffusa musica in alcuna forma e svolto alcun genere di spettacolo.
17. Per eventuali modifiche al menu la direzione è a disposizione non più tardi di 20 giorni prima della cerimonia.
18. I prezzi sono comprensivi di I.V.A.
19. L'addobbo floreale è un nostro gentile omaggio.
20. Se fosse necessario sostituire una pietanza per un Vostro ospite basterà avvisare il cameriere il giorno stesso, prima dell'inizio del pranzo; in questo caso non saranno conteggiati extra.



RISTORANTE



CHECCO DELLO SCAPICOLLO®

DAL 1931

Via dei Genieri, 5 - 00143 Roma EUR

Tel. 06.5010251 - Fax 06.5020528

[www.checcoscapicollo.com](http://www.checcoscapicollo.com) - [info@checcoscapicollo.com](mailto:info@checcoscapicollo.com)

Lunedì riposo settimanale (Escluso festivi e prefestivi)



393 9784616