



Dear customers, in case of allergies or intolerances We invite you to notify our staff that will provide you the necessary information. However, we have taken steps to put in the last pages of the menu is the list of allergens that those present in the dishes. We inform our customers that even though we can offer some products certified as free of gluten (as included in the AIC or including the specific symbol of the "crossed-out ear"), we do not have a production line dedicated exclusively to the processing of food products free of gluten, therefore we can't guarantee the total absence of cutting waste containing glutine. For the protection of celiac persons our staff has attended successfully a training course for catering staff held at the USL of Bologna.

We can predispose menus for groups, business lunches or dinners and ceremonies

Convention Center Hotel Restaurant Ca' Vecchia

St. Maranina 9-11-13 Sasso Marconi Bologna

Hotel Tel. +39 051 842157

Restaurant Tel. +39 051 6751816

Fax +39 051 841420

e-mail: info@cavecchia.it www.cavecchia.it

Vegetarian Menu

Organic Barley soup

Noodles with vegetables and quinoa lasagna

Cheese balls on pea cream

Dessert

Water

*** a glass of wine suggested by the Restaurant*

Coffee

€ 25.00

Traditional Menu Ca'Vecchia

** Noodles with ragù sauce*

or

Gramigna pasta with sausage meat

*Crescentine or tigelle (typical local bread) with ham, pesto sauce, Onions
with tomatoes sauce fresh cheese, marmalade and chocolate cream*

Dessert

Water

*** a glass of wine suggested by the Restaurant*

Coffee

€ 23.00

Baby Menu (under 12 years)

** Noodles with ragù sauce or Tortellini with cream*

Cutlet

French fries

Sweet

Soft Drink

€ 15.00

** Fresh pasta of our production*

**For the proposed menus are not applicable discounts and
Promotions, included service*

I NOSTRI TAGLIERI - CHOPPING BOARD

Salami from Castelguelfo

Tagliere Ca' Vecchia (salumi, crescentine, tigelle, formaggio, friggione e funghi) 15.00 euro
Platter with cold cut, cheese, stewed onions with tomato, mushroomstigelle and crescentine
(typical fried bread)

Tagliere vegetariano 12.00 euro
(funghi, friggione, crescentine, polpettine di soia, squacquerone)
Vegetarian chopping board (mushrooms, onion sauce, crescentine, soy balls with tomato and cheese)

Tagliere vegano 11.00 euro
(verdure miste, peperoni prezzemolati, tigelle semintegrali, crocchette d'orzo)
Vegan chopping board (mixed vegetables, parsley peppers, semi-wholegrain tigelle, barley croquettes)

Tagliere formaggi 12.00 euro
(grana padano, pecorino dei colli, caciotta, squacquerone, marmellata, tigelle)
Cheese platter (Parmesan, pecorino, Caciotta, cheese, marmalade, tigelle (typical bread))

LE ZUPPE - THE SOUPS

Crema di porcini, patate e crostini di pane croccante 9.00 euro
Porcini cream, potatoes and crusty bread croutons

Zuppa di cipolle con fontina 8.00 euro
Onion soup with cheese

Zuppa di farro 8.00 euro
Spelled soup

Cubetti di zuppa imperiale in brodo di carne 9.00 euro
(uova, parmigiano e semolino)
Cubes of imperial soup in meat broth (eggs, parmesan and semolina)

Pasta e fagioli con maltagliati 9.00 euro
Soup with pasta and beans

SFOGLIA AL MATTARELLO
BROWSE AT THE MATTARELLO

<i>Tagliatelle al ragu'</i> <i>Tagliatelle pasta with ragu' souce</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Curzul d'ortica ai porcini</i> <i>Nettle Curzul with porcini mushrooms</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Curzul con guanciale , fave e pecorino fresco</i> <i>Curzul pasta with bacon, broad beans and fresh cheese</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Tortelloni pere e gorgonzola</i> <i>Ravioli filled with cheese and gorgonzola cheese</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Tortelloni con mortadella alla crema di parmigiano</i> <i>Ravioli filled with pork and parmesan cheese</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Pappardelle alla lepre</i> <i>Pappardelle pasta with hare ragu' sauce</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Rotolo di crespelle gratinato con funghi porcini</i> <i>Crepes roll gratin with porcini mushrooms</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Cannelloni mortadella ricotta e pistacchi</i> <i>Cannelloni pasta with cheese sauce and pistachios</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Lasagne bolognese o alle verdure</i> <i>Baked pasta with meat or with vegetables</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Tortellini in brodo</i> <i>Small ravioli in broth</i>	<i>12.00 euro</i>

ALTRI PRIMI PIATTI - OTHER FIRST COURSES

<i>Risotto ai funghi</i> <i>Mushroom rice</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Risotto taleggio e radicchio</i> <i>Cheese and chicory rice</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Gramigna alla salsiccia</i> <i>Gramigna pasta with sausage and rosemary</i>	<i>9.00 euro</i>
<i>Penne all'arrabbiata</i> <i>Penne pasta with spicy tomato</i>	<i>9.00 euro</i>

DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

<i>Grigliata reale di carne</i> (costine, capocollo, pollo, mortadella, salsiccia, tagliata) <i>Mixed grilled meat</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Tagliata sale grosso e rosmarino</i> <i>Sliced Beef with big salt and rosemary</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Tagliata rucola e grana</i> <i>Sliced Beef with "rucola" salad and grana cheese</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Tagliata ai porcini</i> <i>Sliced Beef with mushrooms</i>	<i>18.00 euro</i>
<i>Spezzatino di manzo con tigelle</i> <i>Beef stew with tigelle</i>	<i>15.00 euro</i>
<i>Straccetti di manzo rucola e grana</i> <i>Beef strips with rucola" salad and grana cheese</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Braciola di suino con scalogno e sangiovese</i> <i>Pork chop with shallot and red wine (Sangiovese)</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Umido di cinghiale con polenta</i> <i>Wild boar with polenta</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Coniglio al forno con rosmarino patate e pepe nero in grani</i> <i>Baked rabbit with rosemary potatoes and black pepper in beans</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Stinco di maiale con patate al forno</i> <i>Pork shank with baked potatoes</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Cotoletta con patate fritte</i> <i>Chicken schnitzel with fried potatoes</i>	<i>9.00 euro</i>

L'ANGOLO VEGETARIANO - VEGETARIAN CORNER

<i>Carpaccio vegano con rucola e pomodorini</i> <i>Vegan carpaccio with rocket and tomatoes</i>	<i>6.00 euro</i>
<i>Polpettine di verdure</i> <i>Vegetable balls</i>	<i>9.00 euro</i>
<i>Polpettine di ricotta su crema di piselli</i> <i>Cheese balls on pea cream</i>	<i>8.00 euro</i>
<i>Formaggi grigliati con mostarda piccante</i> <i>Grilled cheese with spicy mustard</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Cotoletta di soia</i> <i>Soy cutlet</i>	<i>9.00 euro</i>

IN ACCOMPAGNAMENTO - IN ACCOMPANYING

<i>Insalata mista</i>	<i>Mixed Salad</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>Baked potatoes</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Patate fritte</i>	<i>Fried potatoes</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Verdure grigliate</i>	<i>Grilled vegetables</i>	<i>5.00 euro</i>
<i>Spinaci piccanti al burro</i>	<i>Hot Spinach With butter</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Friggione</i>	<i>Stewed onions with tomato</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Pomodori gratè</i>	<i>Tomatoes graté</i>	<i>5.00 euro</i>
<i>Insalata mista con arance e noci</i> <i>Mixed salad with oranges and walnuts</i>		<i>6.00 euro</i>
<i>Radicchio trevigiano con crema di formaggi</i> <i>Vegetable with cheese cream</i>		<i>7.00 euro</i>

LE GOLOSITA' - THE GOLOSITY

<i>Torta Tenerina al cioccolato</i> <i>Chocolate cake</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Torta della nonna alla crema pasticcera e pinoli</i> <i>Grandma's cake with custard and pine nuts</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Barozzino</i> <i>Cake with mascarpone cheese and chocolate</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Sorbetto al limone</i> <i>Lemon sorbet</i>		<i>3.00 euro</i>
<i>Sorbetto al limone con vodka Absolut</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Tiramisù</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Cheese cake ai mirtilli</i> <i>Blueberry cheese cake</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Mousse di ricotta e fragoline / Mousse yogurt e lampone</i> <i>Cheese and strawberry mousse / yogurt and raspberry mousse</i>		<i>5.00 euro</i>
<i>Tortino ricotta e pere</i> <i>Cheese and pear pie</i>		<i>5.00 euro</i>

WHITE WINE

BOTTLE

GLASS

½ lt Pignoletto IGP

5.00 euro

Pignoletto Frizzante IGT

9.00 euro

3.00 euro

Tenuta Bettozza. Gusto secco, pieno, intenso, ma con forte retrogusto fruttato.

Profumo intenso e persistente, con un retrogusto di mela matura ma anche di crosta di pane

Pignoletto Frizzante DOC

13.00 euro

Podere Riosto. Gusto delicato, leggermente mandorlato, gradevolmente frizzante.

Profumi delicati, tipici, floreali e fragranti, leggermente aromatici

Pignoletto dell'Emilia IGT

14.00 euro

Umberto Cesari. Gusto fresco, affascinante e selvaggio con un tocco di mandorla e agrumi.

Profumo: raffinata sinfonia di frutta e fiori con un tocco di basilico sul finale

Pignoletto Superiore DOC

13.00 euro

Podere Riosto. Gusto secco aromatico, intenso con retrogusto persistente. Profumi: intensi,

persistenti con sensazioni di mela renette, nocciola, cannella e miele

Alturis Ribolla Gialla

14.50 euro

Friuli, 12.5°, giallo paglierino vivace, profumo elegante ed intenso note fruttate di pesca e fiori d'acacia, in bocca avvolgente, sapido e persistente, aperitivo.

Planeta Segreta

15.00 euro

Sicilia, 12,5°, uve Grecanico, Chardonnay, Viogner, Fiano, giallo chiaro.

Mancini Vermentino

17.00 euro

Sardegna uve Vermentino, 13°, giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e aromatico fine ed elegante, sapido e minerale

Vigne di Malies Greco di Tufo

12.00 euro

3.50 euro

Campania, 13°, uve Greco, giallo paglierino, al naso fruttato intenso, sapore secco e sapido)

Mezzacorona Gewurtztraminer

17.50 euro

Trentino, 13,5°, molto profumato intenso con note di frutta matura, il bouquet è intenso e aromatico.

Cesaroni Verdicchio dei castelli di Jesi

11.00 euro

3.50 euro

Marche, 12.5°, 90% Verdicchio, 10% chardonnay trebbiano, malvasia, giallo paglierino con riflessi verdi quasi ramato, all'olfatto frutta matura, fiori di campo, al gusto morbido armonico e fruttato.

Doraluce Podere Riosto Sauvignon blanc

14.00 euro

Pianoro, 13.5°, uve Sauvignon colore giallo tendente al ramato, molto profumato con bouquet erbaceo.

Nugareto Colli Modenesi Biologico 13.00 euro 14

Spumante Moma DOC

17.00 euro

5.00 euro

Umberto Cesari. Gusto, al palato e sottile e delicato, dotato di una piacevole freschezza

RED WINE

BOTTLE

GLASS

½ lt Sangiovese IGT

6.00 euro

3.00 euro

Sangiovese Superiore DOC

14.00 euro

4.00 euro

Ca'Grande Umberto Cesari. Gusto secco, armonico, molto deciso ed elegante anche con il suo giovane tantino. Profumo piacevolmente fruttato, frode a floreale con sentori di rosa viola e prugna

Lambrusco Dell' Emilia IGT

8.00 euro

3.00 euro

Az. Vitivinicola Molinari Gusto sapido aromatico vivo di acidità gradevolmente frizzante.

Profumo tipico vinoso

Lambrusco Otello IGT

14.00 euro

Cantine Ceci Al primo sguardo: denso, sanguigno, tinge calici con un colore indelebile, spuma esuberante e profumo di mosto con nelle fragranze di lampone e mora. in una parola 'Otello'

Cabernet Sauvignon DOC

14.00 euro

(Selezione) Podere Riesto. Gusto secco, morbido, pieno, aromatico, piacevole, sapore deciso. Profumi: vinosi, caratteristici, persistenti, intensi, fruttati, varietà li Cassis e chiodi di garofano

Sangiovese di Romagna DOC

10.00 euro

Le rocche Malatestiane. Colore rosso rubino, tannini vivaci e buona acidità con le fragranze di ciliegia e viola tipiche del vitigno.

Antinori rosso Montepulciano

17.00 euro

Montepulciano, uve Prugnolo gentile 85%, Merlot, 13,5%; rosso rubino intenso tendente al viola, al naso note floreali fruttate alla violetta, e al ribes rosso, al palato fine ed elegante con un finale dolce e fruttato

Allegrini Corte di Giara Valpolicella

18.00 euro

Veneto, uve Corvina veronese 75%, Rondinella 25%, 12,5%; rosso rubino, intenso ed invitante, olfatto note di ciliegio, pepe e erbe officinali, asciutto, equilibrato, acidulo e morbido.

Ceresa Nero D'Avola

12.00 euro

3.50 euro

Sicilia, 12,5° uve Nero d'Avola, rosso rubino, odore intenso con ricordo di spezie e frutta secca, sapore morbido corposo intenso e strutturato.

Mezzacorona Lagrein

16.00 euro

Trentino, 13°, uve Lagrein, rosso rubino struttura complessa con ricordi di frutti di bosco, salumi e formaggi stagionati

Aulente San Patrignano

14.00 euro

San Patrignano, 14°, rosso rubino intenso, note dal fruttato al floreale, delicato piacevole.

Montefalco "Le Cimate"

18.00 euro

Umbria 60% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrentino, 10% Cabernet

<i>Whisky / Whiskey</i>	<i>5.00 euro</i>
<i>Alcolici nazionali / National Bitters</i>	<i>3.00 euro</i>
<i>Grappa 903 barricata</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Grappa 903 Tipica</i>	<i>4.00 euro</i>
<i>Grappa 18 Lune</i>	<i>4.50 euro</i>
<i>Grappa Frattina Moscato/Chardonnay</i>	<i>3.50 euro</i>
<i>Bibite in lattina / Canned drinks</i>	<i>2.50 euro</i>
<i>Birra bottiglia 0.33 / Beer Bottle</i>	<i>3.00 euro</i>
<i>Birra bottiglia 0.66 / Beer Bottle</i>	<i>5.00 euro</i>
<i>Caffe' / Coffee</i>	<i>1.50 euro</i>
<i>Acqua microfiltrata lt. 1 Filter water</i>	<i>1.50 euro</i>
<i>Acqua minerale lt. 0.75 / Bottle of Water</i>	<i>2.00 euro</i>
<i>Coperto / Service</i>	<i>2.00 euro</i>

It's your birthday ?

The restaurant Ca' Vecchia is celebrated and offers you lunch or dinner.

If you bring friends or girlfriends will drink with you and the aperitif is offered by the restaurant Ca' Vecchia.

P.S. The offer is valid within 3 days from the date of the birthday

Allegato II al Regolamento CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. *Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:*
 - a) *sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio^(*);*
 - b) *maltodestrine a base di grano^(*);*
 - c) *sciropi di glucosio a base di orzo;*
 - d) *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:*
 - a) *gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;*
 - b) *gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne:*
 - a) *olio e grasso di soia raffinato^(*);*
 - b) *tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
 - c) *oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
 - d) *estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:*
 - a) *siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;*
 - b) *lattolo.*
8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

() E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nei piatti proposti dal nostro menù

Substances or products causing allergies or intolerances content in dishes from our menu

- Orzotto bio 1,9
- Tagliolini alla carbonara di verdure 7,3,1
- Lasagne di quinoa 1,3,9,7
- Polpettine su crema di piselli 1,3,7
- Crescentine 1, 7
- Tagliere Ca'Vecchia 1,7
- Tagliere vegetariano 1,6,7
- Tagliere vegano 1
- Tagliere formaggi 1,7
- Crema di porcini, patate e crostini di pane croccante 1
- Zuppa di cipolle con fontina 1,7
- Zuppa di farro 1
- Zuppa imperiale 1,3,7,9
- Pasta e fagioli 1,9
- Tagliatelle al ragù 1,3,9
- Curzùl 1,3
- Curzùl guancia e fave 1,3,7
- Tortelloni con mortadella 1,3,7
- Pappardelle alla lepre 1,3,9
- Rotolo di crespelle gratinato 1,3,7
- Cannelloni mortadella ricotta e pistacchi 1,3,8,7
- Lasagne alla bolognese 1,3,7,9
- Lasagne alle verdure 1,3,7,9
- Tortellini in brodo 1,3,7,9
- Risotto ai funghi 7
- Risotto taleggio e radicchio 7
- Gramigna con salsiccia 1,3
- Penne all'arrabbiata 1
- Tagliata rucola e grana 7
- Tagliata ai porcini 1
- Spezzatino di manzo con tigelle 1,9
- Straccetti di manzo rucola e grana 7
- Braciola di suino con scalogno e sangiovese
- Umido di cinghiale con polenta 9
- Cotoletta di pollo 1,3,7
- Carpaccio vegano con rucola e pomodorini 1
- Polpettine di verdure 9,1,3
- Formaggi grigliati con mostarda piccante 7
- Cotoletta di soia 6,1
- Verdure alla griglia 7
- Verdure gratinate 1,7
- Pomodori grate'1,,7
- Spinaci piccanti al burro 7
- Insalata mista con arance e noci 8
- Radicchio trevigiano con crema di formaggi 7
- Pane bianco 1
- Pane nero 1,11
- Tigelle 1, 7
- Formaggi 7

•