



*Gentili Clienti, in caso di allergie o intolleranze alimentari Vi invitiamo a comunicarlo al nostro personale che potrà fornirVi le necessarie informazioni. Abbiamo comunque provveduto ad inserire nelle ultime pagine del menù sia la lista degli allergeni che di quelli presenti nei piatti proposti.*

*Si avvisa la gentile Clientela che pur potendo offrire alcuni prodotti certificati come privi di glutine (in quanto inseriti nel prontuario AIC o provvisti dello specifico simbolo della "spiga barrata"), non abbiamo una linea di produzione dedicata esclusivamente alla lavorazione di prodotti alimentari privi di glutine, pertanto non possiamo garantire la totale assenza di residui di lavorazione contenenti glutine.*

*Per la protezione di persone celiache il nostro personale ha frequentato con esito favorevole un corso di formazione per addetti alla ristorazione tenuto presso l'Azienda USL di Bologna.*

**Possiamo predisporre menù per gruppi,  
pranzi o cene aziendali e cerimonie**

**Centro Congressi Albergo Ristorante Ca'Vecchia**

**Via Maranina 9-11-13 Sasso Marconi Bologna**

**Albergo                      Tel. +39 051 842157**

**Ristorante                 Tel. +39 051 6751816**

**Fax +39 051 841420**

**e-mail : [info@cavecchia.it](mailto:info@cavecchia.it)    [www.cavecchia.it](http://www.cavecchia.it)**

***Il Ristorante Ca'Vecchia è chiuso per  
turno il Lunedì tutto il giorno  
e la Domenica sera***

***E' il tuo compleanno ?***

***Il ristorante Ca' Vecchia ti festeggia e ti offre  
il pranzo o la cena.***

***Se porti degli amici o amiche potranno brindare con te...  
e l'aperitivo lo offre il ristorante Ca' Vecchia.***

*P.S. L'offerta è valida entro 3 giorni dalla data del compleanno*



## RISTORANTE CA'VECCHIA

### **Menù Vegetariano**

*Crostino con mosse di piselli e tofu*  
*\*Tortelli integrali ripieni di patate con salvia e pinoli*  
*Medaglioni di melanzane con hummus*  
*Dolce*  
*Acqua*  
*1 calice di vino proposto dal Ristorante*  
*Caffè*  
**\*\*\* 25.00 euro**

### **Menu Vegano**

*Vellutata di porri*  
*\*Tagliatelle di mais al ragù vegetale*  
*Crocchette di ceci con salsa al pomodoro piccante*  
*Dolce*  
*Acqua*  
*1 calice di vino proposto dal Ristorante*  
*Caffè*  
**\*\*\* 23.00 euro**

### **Menù della Tradizione**

*\*Tagliatelle al ragù o Gramigna alla salsiccia*  
*Crescentine e tigelle con affettati misti, friggione, sott'olii, stracchino,*  
*nutella e marmellate.*  
*Dolce Acqua*  
*1 calice di vino proposto dal Ristorante*  
*Caffè*  
**\*\*\* 25.00 euro**

### **Menù Baby (fino ai 12 anni)**

*Pasta al pomodoro o tagliatelle al ragù*  
*Cotoletta con patate fritte*  
*Bibita*  
**\*\*\* 12.00 euro**

*\* Pasta fresca di nostra produzione*

*- Ai menù proposti non sono applicabili sconti e promozioni in corso*

*- Coperto compreso*

## **I NOSTRI TAGLIERI**

<i>Tagliere Ca' Vecchia</i> <i>(crascentine e tigelle, con salumi misti, squacquerone della Valsamoggia, friggione e funghi trifolati)</i>	<b>15.00 euro</b>
<i>Tagliere formaggi</i> <i>(grana padano, pecorino dei colli, caciotta, squacquerone della Valsamoggia, marmellata di fichi con aceto balsamico, tigelle)</i>	<b>12.00 euro</b>

## **SFOGLIA AL MATTARELLO**

<i>Balanzoni ripieno di mortadella, con mascarpone e salsiccia</i>	<b>12.00 euro</b>
<i>Lasagne alla bolognese</i>	<b>12.00 euro</b>
<i>Tortellini fatti a mano in brodo</i>	<b>13.00 euro</b>
<i>Tagliatelle con farina di castagne pancetta e funghi</i>	<b>13.00 euro</b>
<i>Zuppa di cipolle</i>	<b>9.00 euro</b>

*"Tutti i nostri primi sono sottoposti al processo di abbattimento di temperatura cioè raffreddamento o congelamento dei prodotti per una migliore conservazione degli stessi"*

## **Coperto € 2 a persona**

## **DALLA GRIGLIA**

<i>Grigliata reale di carne</i> <i>(costine, capocollo, pollo, mortadella, salsiccia, tagliata)</i>	<b>16.00 euro</b>
<i>Tagliata "Macelleria Ranocchi" sale grosso e rosmarino</i>	<b>16.00 euro</b>
<i>Tagliata "Macelleria Ranocchi" ai funghi porcini</i>	<b>19.00 euro</b>
<i>Carrè di agnello al forno con patate</i>	<b>15.00 euro</b>
<i>Polpette di bulgur con crema di zucchine</i>	<b>10.00 euro</b>

## **IN ACCOMPAGNAMENTO**

<i>Insalata mista</i>	<b>4.00 euro</b>
<i>Patate al forno/fritte</i>	<b>4.00 euro</b>
<i>Scarola in padella</i>	<b>5.00 euro</b>
<i>Radicchio grigliato</i>	<b>4.00 euro</b>
<i>Cicoria ripassata</i>	<b>4.00 euro</b>

## **LE GOLOSITA'**

<i>Barozzina</i>	<b>5.00 euro</b>
<i>Torta della nonna alla crema pasticcera e pinoli</i>	<b>5.00 euro</b>
<i>Macedonia</i>	<b>3.00 euro</b>
<i>Dolce della Casa</i>	<b>5.00 euro</b>

## **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) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>(\*)</sup>;
    - b) maltodestrine a base di grano<sup>(\*)</sup>;
    - c) sciroppi 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<sup>(\*)</sup>;
    - 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) lattiolio.
  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 SO<sub>2</sub> 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*

- *Tartare 7,8*
- *Pappardelle di champignon e rucola 1,3*
- *Crespella con farina di ceci e crema di yogurt 1,3,7*
- *Zuppa di pomodoro 9*
- *Sedanini di farro sesamo e carote 11*
- *Tagliere Ca'Vecchia 1,7*
- *Tagliere formaggi 1,7*
- *Tortelloni burro e salvia 1,3,7*
- *Tagliatelle al ragù 1,3,9*
- *Tagliatelle d'ortica al ragù 1,3,9*
- *Pasta al pomodoro 1,9*
- *Gramigna con salsiccia 1,3*
- *Curzùl 1,3*
- *Curzùl guanciaie e fave 1, 3, 7*
- *Polpette di quinoa con verdure e purea di piselli 1,3,7*
- *Coniglio al forno 1*
- *Cotoletta 1,3*
- *Squacquerone 7*
- *Verdure di stagione alla griglia 7*
- *Pane bianco 1*
- *Pane nero 1,11*
- *Crescentine 1,7*
- *Tigelle 1, 7*
- *Formaggi 7*



*Alcuni piatti di pasta fresca e alcuni secondi di carne possono essere sottoposti al processo di abbattimento di temperatura, cioè raffreddamento o congelamento per una sana conservazione della stessa.*