



*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)**

***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**

*Polpette di fave agli agrumi e timo*  
*\*Tortelli fatti a mano di barbabietola con crema di bieta*  
*Sformatino di asparagi e curcuma*  
*Dolce*  
*Acqua*  
*1 calice di vino proposto dal Ristorante*  
*Caffè*  
**\*\*\* 25.00 euro**

### **Menu Vegano**

*Rape rosse saltate con noci e menta e riduzione di aceto balsamico*  
*\*Spaghettoni integrali su crema di zucchine*  
*Tavolozza di humus con cracker di ceci e tigelle di grano saraceno*  
*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, 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>(crescentine e tigelle, con salumi misti, squacquerone della Valsamoggia, friggione e funghi trifolati)</i>	<b>15.00 euro</b>
<i>Tagliere formaggi con marmellate</i> <i>(grana padano, pecorino dei colli, caciotta, squacquerone della Valsamoggia, marmellata di fichi con aceto balsamico tigelle)</i>	<b>12.00 euro</b>
<i>Vellutata di miglio e zucchine con cialda al parmigiano reggiano</i>	<b>9.00 euro</b>
<i>Verdure in pinzimonio con salse in accompagnamento</i>	<b>8.00 euro</b>

## **SFOGLIA AL MATTARELLO**

<i>Tagliatelle tradizionali fatte a mano con ragù bolognese</i>	<b>10.00 euro</b>
<i>Tagliatelle d'ortica pomodoro pelato bio e basilico</i>	<b>10.00 euro</b>
<i>Curzul guanciaie e fave con pecorino fresco</i>	<b>11.00 euro</b>
<i>Tortellone di ricotta Ca' Bortolani come nonna comanda</i>	<b>12.00 euro</b>
<i>Gnocchi di patate pesto di zucchine e briciole di nocciola</i>	<b>11.00 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>Faraona con biette saltate e crema di zabaione salato</i>	<b>17.00 euro</b>
<i>Torta salata alle verdure con spuma di robiola ed erba cipollina</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>Melanzane marinate</i>	<b>4.00 euro</b>
<i>Carpaccio zucchine pinoli, menta e bacche di goji</i>	<b>4.00 euro</b>

### **LE GOLOSITA'**

<i>Torte del giorno</i>	<b>4.00 euro</b>
<i>Dolce della casa al cucchiaino</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 stanol 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 acagù (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.*