



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 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

*Vellutata di cipolle e patate
Spaghetti alla carbonara vegetale
Torta salata carciofi e ricotta
Acqua
1 calice di vino proposto dal Ristorante
Caffè*

*** 25.00 euro

Menu Vegano

*Crostino con mousse di lenticchie e rosmarino
Gnocchi su crema di porcini
Spezzatino di verdure con seitan e tigelle
Acqua
1 calice di vino proposto dal Ristorante
Caffè*

*** 25.00 euro

Menù della Tradizione

** Tagliatelle al ragù o Gramigna alla salsiccia
Crescentine e tigelle con affettati misti, friggione, stracchino,
nutella e marmellate.
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*

*** 15.00 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>	15.00 euro
<i>Tagliere formaggi con marmellate</i> <i>(grana padano, pecorino dei colli, caciotta, squacquerone della Valsamoggia marmellata, tigelle)</i>	12.00 euro
<i>Stecchi alla bolognese</i>	8.00 euro
<i>Budino di verdure con crema al taleggio e noci</i>	8.00 euro
<i>Zuppa d'orzo porcini e castagne</i>	10.00 euro

SFOGLIA AL MATTARELLO

<i>Cappellacci di patate con fonduta al taleggio</i>	12.00 euro
<i>Balanzoni crema di parmigiano e pistacchi</i>	12.00 euro
<i>Curzul guanciale e fave con pecorino fresco</i>	12.00 euro
<i>Tortellone di ricotta Ca' Bortolani prosciutto e porcini</i>	15.00 euro
<i>Tortellone di ricotta Ca' Bortolani burro, oro e basilico</i>	12.00 euro
<i>Pappardelle con ragù di lepre</i>	12.00 euro
<i>Tortellini in brodo di carne</i>	13.00 euro
<i>Lasagne al forno</i>	13.00 euro
<i>Gramigna salsiccia e zucca</i>	9.00 euro

"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 € 2,50 a persona (comprensivo di antipasto di benvenuto)

<i>Grigliata reale di carne</i> <i>(costine, capocollo, pollo, mortadella, salsiccia, tagliata) Consigliata x 2 persone</i>	20.00 euro
<i>Grigliata di carne di suino "Macelleria Ranocchi"</i> <i>(costine, capocollo, mortadella, salsiccia)</i>	12.00 euro
<i>Tagliata di manzo irlandese sale grosso e rosmarino</i>	16.00 euro
<i>Coniglio ripieno e cicoria saltata</i>	18.00 euro
<i>Filetto di manzo con patate al forno</i>	24.00 euro
<i>Strudel di verdure e ricotta</i>	10.00 euro

IN ACCOMPAGNAMENTO

<i>Insalata mista</i>	5.00 euro
<i>Patate al forno/fritte</i>	5.00 euro
<i>Cicoria con uvetta e pinoli</i>	5.00 euro
<i>Verdura grigliata con salsa di senape</i>	5.00 euro

LE GOLOSITA' 5.00 euro

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^(*);
 - b) maltodestrine a base di grano^(*);
 - 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^(*);
 - 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) lattiolò.
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.*