

Menù



Sempre aperti pranzo e cena
Ci riposiamo il lunedì sera

Via Reggiani 13/A - Granarolo dell'Emilia (BO)
Tgl. 051 765044 / 347 6804644 - osteriavvecchia@libero.it

www.osteriavvecchiabologna.it

PER GRUPPI OLTRE LE 10 PERSONE VI CONSIGLIAMO:

Menù (1) € 25,00 a persona

Cruscantinata completa

Cruscantinz, salumi misti, sottaceti e formaggio fresco

Menù (2) € 32,00 a persona

Bis di primi piatti + cruscantinata completa

Menù (3) € 36,00 a persona

Bis di primi piatti + bis di secondi con cruscantinz, salumi e carne alla griglia con contorni misti

Menù (4) € 36,00 a persona

Cruscantinata completa e carne alla griglia con contorni misti

Tutti e tre i menù comprendono bevande della casa nella misura di $\frac{1}{4}$ di vino e $\frac{1}{2}$ litro d'acqua a persona, dolci esclusi

Per motivi organizzativi, l'ordine verrà preso quando tutti gli ospiti saranno seduti

Eventuali problemi di allergie e/o intolleranze vanno segnalate al momento della prenotazione

Coperto € 2,50

TAN PAR TACHER

Antipasto Cà Vecchia	€ 8,00
Crudo - salamè - mortadèlla - formaggio - sottaceti	
Piatto di salumi misti	€ 8,00
Piatto di prosciutto crudo	€ 10,00
Friggionè	€ 5,00
Cestino crescentinè	€ 5,00
Tortino di patate e spinaci su crema ai porcini e guancialetti croccanti	€ 8,00
Piatto di formaggi misti	€ 8,00
Verdure pastellate	€ 6,00

~~~~~ La fretta è nemica della buona cucina ~~~~~

Eventuali problemi di allergie e/o intolleranze  
vanno segnalate al momento dell'ordinazione

Coperto € 2,50

# PRIMI PIATTI

|                                                                                          |                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|
| <b>Gramigna</b> antico pastificio Granarolo al ragù di salsiccia                         | € 10,00                      |         |
| <b>Tortelloni</b> burro e salvia                                                         | € 11,00                      |         |
| <b>Pappardelle verdi</b> con ragù di cinghiale                                           | € 12,00                      |         |
| <b>Ravioli</b> di patate Cà Vecchia pancetta affumicata,<br>burro fuso ed erba cipollina | € 11,00                      |         |
| <b>Tagliatelle</b> classiche al ragù bolognese                                           | € 10,00                      |         |
| <b>Tagliatelle</b> guanciali e porcini                                                   | € 13,00                      |         |
| <b>Lasagne verdi</b> alla bolognese                                                      | € 12,00                      |         |
| <b>Tortellini</b> in brodo                                                               | € 13,00                      |         |
| <b>Bis</b> minimo per 2 persone                                                          | } con primi ai porcini + € 1 | € 12,00 |
| <b>Tris</b> minimo per 3 persone                                                         |                              | € 14,00 |
| <b>Con primi ai porcini</b>                                                              | più € 2,00                   |         |

All'occorrenza vengono utilizzati prodotti surgelati

Nello stesso tavolo non si possono fare più di 4 primi diversi

~~~~~ La fretta è nemica della buona cucina ~~~~~

Eventuali problemi di allergie e/o intolleranze
vanno segnalate al momento dell'ordinazione

Coperto € 2,50

SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Paillard di petto di pollo sale e rosmarino | € 10,00 |
| Hamburger di Chianina e patate arrosto | € 13,00 |
| Castrato ai ferri | € 14,00 |
| Tagliata di manzo sale e rosmarino | € 17,00 |
| La Tagliata di Fassona piemontese sale e rosmarino gr 230 ca. | € 18,00 |
| Tartare di Fassona piemontese con olive taggiasche,
granella di pistacchi e scaglie di parmigiano gr 160 ca. | € 16,00 |
| Piatto misto griglia
(salsiccia, coppone, manzo, patate arrosto) | € 16,00 |
| Tomino con guancia e porcini | € 13,00 |
| “Il vegetariano” piatto misto di verdure | € 8,00 |
| Guance di suino brasate al Sangiovese | € 13,00 |

All'occorrenza vengono utilizzati prodotti surgelati

~~~~~ **La fretta è nemica della buona cucina** ~~~~~

Eventuali problemi di allergie e/o intolleranze  
vanno segnalate al momento dell'ordinazione

Coperto € 2,50

## CONTORNI

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Patate fritte        | € 4,50 |
| Patate al forno      | € 4,50 |
| Verdure alla griglia | € 4,50 |
| Friggione            | € 5,00 |
| Porcini trifolati    | € 6,00 |
| Verdure pastellate   | € 6,00 |

## LA CRESCENTINATA

Minimo 2 persone

|                                                              |                   |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|
| Crecentine con salumi misti, formaggio tenero<br>e sottaceti | a persona € 18,00 |
| Tigelle                                                      | l'una € 1,00      |
| Pesto                                                        | € 4,00            |
| Nutella monodoso                                             | € 1,00            |

~~~~~ La fretta è nemica della buona cucina ~~~~~

Eventuali problemi di allergie e/o intolleranze
vanno segnalate al momento dell'ordinazione

Coperto € 2,50

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Per i dessert di nostra produzione
rivolgersi al personale di sala | € 5,00 |
| Dolci confezionati | € 4,00 |
| Gelato alla crema | € 4,00 |
| Sorbetto | € 3,00 |

Per normative igieniche, non è possibile portare torte o dolci preparate dal cliente. Se regolarmente acquistate presso negozi autorizzati è necessario esibire lo scontrino dell'acquisto.

~~~~~ La fretta è nemica della buona cucina ~~~~~

Eventuali problemi di allergie e/o intolleranze  
vanno segnalate al momento dell'ordinazione

Coperto € 2,50

## LA TRISTEZZA

|                          |                |              |
|--------------------------|----------------|--------------|
| Acqua naturale o gassata | ½ litro € 1,50 | litro € 2,00 |
| Bibite in barattolo      | 0,33 €         | 3,00         |
| Coca Cola                | litro €        | 6,00         |

## IL SORRISO

|                                  |              |       |
|----------------------------------|--------------|-------|
| Vino della casa sfuso            | ¼ litro €    | 3,00  |
| Trabbiano frizzante - Sangiovese | ½ litro €    | 5,00  |
|                                  | litro €      | 9,00  |
| Kronbacher alla spina            | 0,2 litro €  | 3,00  |
|                                  | 0,4 litro €  | 5,00  |
|                                  | litro €      | 9,00  |
| Hogarden (periodo estivo)        | 0,25 litro € | 3,50  |
|                                  | 0,50 litro € | 7,00  |
|                                  | litro €      | 11,00 |

## IN BOTTIGLIA

|                      |              |      |
|----------------------|--------------|------|
| Lehnusa non filtrata | 0,50 litro € | 5,00 |
| Franziskaner Weiss   | 0,50 litro € | 5,00 |
| San Miguel           | litro €      | 6,00 |

Bevande rifornite dalla ditta Stefani Group di Castelfranco Emilia

Coperto € 2,50



## VINI BIANCHI

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Prosecco Spago</b> D.O.C.                                | € 15,00 |
| “Colli del Soligo”                                          |         |
| <b>Passerina di Offida</b> D.O.C.                           | € 15,00 |
| “Moncaro”                                                   |         |
| <b>Pecorino d’Abruzzo Costa del Mulino</b> D.O.C.           | € 15,00 |
| “Frentana”                                                  |         |
| <b>Pignoletto</b> frizzante biologico D.O.C.                | € 15,00 |
| “Corte D’Aibo”                                              |         |
| <b>Montefreddo - Pignoletto</b> fermo biologico D.O.C.      | € 16,00 |
| “Corte D’Aibo”                                              |         |
| <b>Ribolla Gialla - Colli orientali Friuli</b> D.O.C.       | € 16,00 |
| “Torre Rosazza”                                             |         |
| <b>Qsimo - Bianco Bologna</b> D.O.C.                        | € 15,00 |
| “Santa Croce” - 50% Sauvignon, 25% Chardonnay, 25% Riesling |         |

## SPUMANANTI

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| <b>Prosecco Treviso</b> Extra Dry         | € 18,00 |
| “Colli del Soligo”                        |         |
| <b>Trento</b> D.O.C. Metodo Classico Brut | € 25,00 |
| “Cantine Endrizzi”                        |         |
| <b>Franciacorta</b> Brut D.O.C.           | € 32,00 |
| “Contadi Castaldi”                        |         |

~~~~~ La fretta è nemica della buona cucina ~~~~~

Coperto € 2,50

VINI ROSSI

| | |
|---|---------|
| Pruno negro - Grasparossa D.O.C.
"Chiarli" | € 16,00 |
| Vzecchia Modena - Sorbara D.O.C.
"Chiarli" | € 16,00 |
| Camèrlo - Rosso Bologna D.O.C.
"Santa croce" taglio Cabèrnet Sauvignon/Merlot | € 15,00 |
| Paggiatorz - Sangiovese Superiorz D.O.C.
"Podere delle Rocche" | € 16,00 |
| Merlot - Biologico I.G.T.
"Corte d'Aibo" | € 18,00 |
| Lagrzin Dunkel - Val d'Isarco D.O.C.
"Eisacktaler Kellerer" | € 18,00 |
| Signorçillo - Sangiovese Superiorz Riserva D.O.C.
"Poderi delle Rocche" | € 20,00 |
| Mastiorosso - Cabèrnet - Sauvignon riserva D.O.C.
"Poderi delle Rocche" | € 20,00 |
| Valpollicella - Ripasso Classico D.O.C.
"Domini Veneti" | € 25,00 |
| Amaronz della Valpollicella D.O.C.
"Tedeschi" | € 45,00 |

VINI da DESSERT

Passito a calice € 4,00

~~~~~ La fretta è nemica della buona cucina ~~~~~

Coperto € 2,50

pancetta affumicata, burro fuso, erba cipollina € 9,00

n. 40 menù cart. 190gr pergamina nuvolato colore naturale 06 Favini - F/R + allergeni solo fronte

€/cad. 6,00

elaborazione € 30

Coperto € 2,50