

# Menù



Sempre aperti pranzo e cena  
Ci riposiamo il lunedì sera

Via Reggiani 13/A - Granarolo dell'Emilia (BO)  
Tel. 051 765044 / 347 6804644 - [ostriavvecchia@libero.it](mailto:ostriavvecchia@libero.it)

[www.ostriavvecchiabologna.it](http://www.ostriavvecchiabologna.it)

# PER GRUPPI OLTRE LE 10 PERSONE VI CONSIGLIAMO:

**Menù (1) € 25,00 a persona**

**Cresecentinata completa**

Cresecentinz, salumi misti, sottaceti e formaggio frzseo

**Menù (2) € 32,00 a persona**

**Bis di primi piatti + cresecentinata completa**

**Menù (3) € 36,00 a persona**

**Bis di primi piatti + bis di seconi con cresecentinz, salumi e carne alla griglia con contorni misti**

**Menù (4) € 36,00 a persona**

**Cresecentinata 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 Vzechia	€ 8,00
Crudo - salamè - mortadèlla - formaggio - sottaceti	
Piatto di salumi misti	€ 8,00
Piatto di prosciutto crudo	€ 10,00
Friggionè	€ 5,00
Cèstino crèscèntinè	€ 5,00
Tortino di patate è spinaci su crèma ai porcini	
è guancialè croccantè	€ 8,00
Piatto di formaggi misti	€ 8,00
Vèrdurè pastèllatè	€ 6,00

~~~~~ La frètta è nèmica dèlla buona cucina ~~~~~

Eventuali problemi di allergie è/o intolleranze  
vanno segnalatè al momento dèll'ordinazionè

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

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

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

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

# IL SORRISO

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Vino della casa sfuso            | 1/4 litro € 3,00  |
| Trèbbiano frizzante - Sangiovese | 1/2 litro € 5,00  |
|                                  | litro € 9,00      |
| Kronbacher alla spina            | 0,2 litro € 3,00  |
|                                  | 0,4 litro € 5,00  |
|                                  | litro € 9,00      |
| Hoggarden (periodo estivo)       | 0,25 litro € 3,50 |
|                                  | 0,50 litro € 7,00 |
|                                  | litro € 11,00     |

# IN BOTTIGLIA

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

# SPUMANANTI

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

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

Coperto € 2,50

# VINI ROSSI

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pruno nero - Grasparossa D.O.C.</b>                   | € 16,00 |
| “Chiarli”                                                |         |
| <b>Vzeczia Modena - Sorbara D.O.C.</b>                   | € 16,00 |
| “Chiarli”                                                |         |
| <b>Camèrlò - Rosso Bologna D.O.C.</b>                    | € 15,00 |
| “Santa crocè” taglio Cabèrnet Sauvignon/Merlot           |         |
| <b>Paggiatorè - Sangiovesè Superiore D.O.C.</b>          | € 16,00 |
| “Podèrè dèllè Rocchè”                                    |         |
| <b>Merlot - Biologico I.G.T.</b>                         | € 18,00 |
| “Cortè d’Aibo”                                           |         |
| <b>Lagrèin Dünkèl - Val d’Isareo D.O.C.</b>              | € 18,00 |
| “Eisacktaler Kèllèrèi”                                   |         |
| <b>Signorello - Sangiovesè Superiore Risèrva D.O.C.</b>  | € 20,00 |
| “Podèri dèllè Rocchè”                                    |         |
| <b>Mastiorosso - Cabèrnet - Sauvignon risèrva D.O.C.</b> | € 20,00 |
| “Podèri dèllè Rocchè”                                    |         |
| <b>Valpollicèlla - Ripasso Classico D.O.C.</b>           | € 25,00 |
| “Domini Venèti”                                          |         |
| <b>Amaronè dèlla Valpollicèlla D.O.C.</b>                | € 45,00 |
| “Tèdèschèi”                                              |         |

## VINI da DESSERT

**Passito** a calicè € 4,00

~~~~~ La frètta è nèmica dèlla buona cucina ~~~~~

Coperto € 2,50

pancetta affumicata, burro fuso, erba cipollina

€ 9,00

Coperto € 2,50