

*la Ca' Bianca*  
*Ristorante Pizzeria*

## Antipasti

Taglierino "Ca' Bianca"	6,00 €
Culatello con formaggio di fossa di Sogliano D.O.P e miele d'acacia	8,00 €
Tagliata di funghi freschi champignon con rucola e scaglie di Parmigiano	5,00 €
Gnocco fritto con fettina di prosciutto crudo (al pezzo)	1,50 €

## Le "Tigelle" e lo Gnocco

Gnocco fritto e tigelle con affettati	10.00 / 12.00 €
Porzione di formaggi misti per tigelle	4.00 €
Stracchino	3,00 €
Pinzimonio	4,00 €
Porzione di affettato	6,00 €
Gnocco fritto al pezzo	0,60 €
"Tigelle" al pezzo	0,60 €

## Primi piatti

di nostra produzione

Tortellini in brodo	12,00 €
Tortelloni di ricotta e spinaci burro e salvia	15,00 €
Tortelloni verdi "Ca' Bianca" con porcini e pancetta dolce	10,00 €
Tagliatelle al ragù fatte in casa	8,00 €
Strozzapreti piccanti	9,00 €
Pennette "Ca' Bianca" (a richiesta : integrali, farro o kamut)	8,00 €
con peperoni e pancetta stufata...leggermente piccanti	
Risotto proposto dal menù del giorno	8,00€ / 9,00 €
Gramigna alla salsiccia	8,00 €
*Bis di Primi piatti	10.00 / 12.00 €
*Tris di Primi piatti	10.00 / 12.00 €

## La nostra pasta al forno...su prenotazione

Lasagne tradizionali / Rosette / Crespelle / Cannelloni / Ravioli con ripieni di stagione	9,00 €
--	--------

Si effettuano anche per asporto

\*Si effettuano solo in tavoli di famiglie e/o congiunti

## Secondi piatti

Il Filetto di manzo ve lo proponiamo:

Al pepe verde - al balsamico	20,00 €
Tagliata di "Scottona" al rosmarino	16,00 €
Tagliata di Black Angus	18,00 €
Grigliata mista	12,00 €

### Le scaloppine ...

Allo zenzero e limone / al balsamico	9,00 €
Ai funghi porcini	10,00 €
Spiedone misto con patate rustiche (minimo 2 persone)	30,00 €
Tomino o scamorza alla griglia con verdure (piatto vegetariano)	10,00 €

## Contorni

Verdure alla griglia	4,00 €
Patate al forno	3,00 €
Patate fritte	3,00 €
Insalata verde	3,00 €
Pinzimonio	4,00 €
Insalata mista	4,00 €

Sulla nostra lavagna troverete sempre stuzzicanti e fresche proposte giornaliere extra menù

## Pizze

Marinara	4,00 €
Margherita	5,00 €
Speciale (mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	8,00 €
Napoli	6,50 €
Romana (acciughe olive e capperi )	6,50 €
Quattro stagioni	7,50 €
Funghi	6,00 €
Salsiccia	6,00 €
Wurstel	6,00 €
Carciofini	6,00 €
Prosciutto cotto	6,00 €
Prosciutto crudo di Parma	8,00 €
Salamino piccante	6,50 €
Rucola	6,00 €
Verdure	7,50 €
Capricciosa	7,50 €
Porcini	7,50 €
Pancetta affumicata	6,00 €
Pugliese	6,00 €
Quattro formaggi	7,50 €
Bianca con pancetta	6,00 €

## Le nostre proposte

Ca' Bianca (bianca, pancetta dolce, porcini parmigiano)	8,50 €
Campagnola (funghi, salsiccia, cipolla, prosciutto crudo)	10,00 €
Contadina (pancetta affumicata, cipolla, parmigiano in forno)	7,50 €
Mediterranea (rossa pomodorini, rucola, parmigiano)	7,00 €
Bianca con salsiccia e friarielli	7,00 €
Burrata (rossa, pomodori soleggiati, burratine pugliesi, basilico)	9,00 €

Piccadilly (pancetta affumicata ,radicchio, rucola, parmigiano)	7,50 €
“Marisa” (bianca, bufala, funghi freschi , speck )	7,50 €
“Fede” (bianca, zucchine, crudo, parmigiano a scaglie, aceto balsamico)	9,00 €
“Curullo “ (rossa, peperoncino di Soverato, salame piccante,olive , cipolla tropea, origano)	8,00 €
Chris (pizza tirata con mozzarella di bufala, rucola, pomodorini ciliegini, scaglie di grana, aceto balsamico)	12,00 €
Chris non tirata	10,00 €

## Le schiacce

La “bianca” olio sale (con rosmarino a richiesta)	2,50 €
La “rossa” (pomodoro e origano)	3,50 €
Schiaccia “della casa” (stracchino, pomodorini, rucola, radicchio, parmigiano a scaglie)	7,50 €
Schiaccia “calabrese” (provola, salame piccante, pomodori secchi)	8,00 €

## Pizza al metro

1/2 metro margherita	18,00 €
1/2 farcita 1 gusto	20,00 €
1/2 metro extra 2/3 gusti	22,00 €
Pizza “tirata” maggiorazione	2,00 €
Pizza “impasto integrale” maggiorazione	1,00 €
Aggiunta di uno o più ingredienti rispetto al menù	1,00 / 2,00 €
Maggiorazione con mozzarella di bufala	4,00 €

## Dessert di nostra produzione

Zuppa inglese	5,00 €
Crème caramel	4,00 €
Panna cotta con frutti di bosco o caramello	4,00 €
Mascarpone con tenerina al cioccolato	5,00 €
Dolce e torte del giorno e semifreddo del giorno	4,00 €

### **...inoltre**

I sorbetti	3,50 €
Tartufo bianco/nero/pistacchio	4,00 €
Tartufo al cioccolato di "Pizzo Calabro"	5,00 €
Profiterols	4,00 €
Affogati al liquore	6,00 €

## Frutta

Macedonia	4,50 €
Ananas	4,50 €
Frutta di stagione	4,00 €

## Bevande

Acqua minerale ( 75 cl )

Coca cola in bottiglia ( 33 cl)

Coca cola in bottiglia ( 1 lt)

Bibite in lattina ( coca cola, fanta, Sprite)

## Vini bianchi frizzanti alla spina

Al calice

Mezzo litro

1 litro

## Birra alla spina “Ayinger”

Piccola 20 cl

Media 40 cl

1 litro

## Birre in bottiglia

Beck's (33 cl)

Beck's analcolica (33 cl)

Heineken (66 cl)

San Miguel (66 cl)

Moretti (66 cl)

## Birre speciali

Spitfire (4,5 % vol.) da 50 cl (birra rossa ad alta fermentazione)

Ayinger Brauweisse ( 5,1 % voll.) da 50 cl

## Birre artigianali

Bruton bianca (4,5%vol.) da 33 cl. e da 75 cl.

(chiara ad alta fermentazione prodotta con alta percentuale di farro I.G.P.della Garfagnana e frumento)

## Dessert di nostra produzione

Zuppa inglese	5,00 €
Crème caramel	4,00 €
Panna cotta con frutti di bosco o caramello	4,00 €
Mascarpone con tenerina al cioccolato	5,00 €
Dolce e torte del giorno e semifreddo del giorno	4,00 €

### **...inoltre**

I sorbetti	3,50 €
Tartufo bianco/nero/pistacchio	4,00 €
Tartufo al cioccolato di "Pizzo Calabro"	5,00 €
Profitterols	4,00 €
Affogati al liquore	6,00 €

## Frutta

Macedonia	4,50 €
Ananas	4,50 €
Frutta di stagione	4,00 €



## Bevande

Acqua minerale (75 cl)	2,00 €
Coca cola in bottiglia (33 cl)	3,00 €
Coca cola in bottiglia (1 lt)	6,00 €
Bibite in lattina (Coca Cola, Fanta, Sprite)	2,50 €

## Vini bianchi frizzanti alla spina

Al calice	3,00 €
Mezzo litro	5,00 €
1 litro	10,00 €

## Birra alla spina "Ayinger"

Piccola 20 cl	3,00 €
Media 40 cl	4,50 €
1 litro	9,00 €

## Birre in bottiglia

Beck's (33 cl)	4,00 €
Beck's analcolica (33 cl)	4,00 €
Heineken (66 cl)	6,00 €
San Miguel (66 cl)	6,00 €
Moretti (66 cl)	6,00 €

## Birre speciali

Spitfire (4,5 % vol.) da 50 cl (birra rossa ad alta fermentazione)	6,00 €
Ayinger Brauweisse (5,1 % vol.) da 50 cl	6,00 €

## Birre artigianali

Bruton bianca (4,5%vol.) da 33 cl. e da 75 cl. (chiara ad alta fermentazione prodotta con alta percentuale di farro I.G.P.della Garfagnana e frumento)	6,00 € / 12,00 €
Bruton Stoner (7,5% vol.) da 33 cl. e 75 cl. (doppio malto, dal colore dorato carico con schiuma bianca e persistente)	6,00 € / 12,00 €
Bruton di Bruton (5,5% vol.) da 33 cl. e da 75 cl. (chiara, basso tenore alcolico, aromi erbaceo floreali tipici delle varietà nobili deiluppoli tedeschi)	6,00 € / 12,00 €
Bruton Lilith (5,5% vol.) da 33 cl. e da 75 cl. (ispirata alle classiche Ale americane, di colore ambrato carico e schiuma persistente strutturata ed equilibrata )	6,00 € / 12,00 €
M'anis 5.5 (5,5% vol.) da 50 cl. (tipo pilsner di bassa fermentazione, di colore biondo dorato e schiuma media persistenza)	7,00 €
M'anis 7.3 ( 7,3% vol.) da 50 cl. (ambrata doppio malto di bassa fermentazione, di colore biondo ambrato e schiuma media persistenza)	7,00 €

## Bar

Caffè	1,50 €
Caffè decaffeinato	2,00 €
Caffè corretto	2,00 €
Thè o camomilla	1,50 €
Caffè d'orzo	1,50 €
Liquori nazionali	3,00 / 3,50 €
Liquori esteri , riserve e grappe	4,00 / 8,00 €

## Allergeni

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## Attenzione

In ottemperanza al Regolamento (CE) 1169 del 2011 è necessario comunicare alla clientela gli allergeni presenti nelle preparazioni offerte.

Data la varietà dei piatti presenti a menù ed il possibile variare delle composizioni delle materie prima vi preghiamo di comunicarci eventuali vostre intolleranze od allergia ad una o più delle sostanze sotto riportate od a qualunque altro alimento prima di procedere con l'ordine. Il personale della cucina, adeguatamente formato, sarà lieto di valutare assieme a voi i piatti idonei al consumo.

Gli allergeni indicati dall'attuale norma e potenzialmente presenti nella nostra cucina sono:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

*la Ca' Bianca*  
*Ristorante Pizzeria*

Via Statale, 76, 41014 Castelvetro di Modena MO