



In questa settimana a Bologna si respira aria di festa, c'è San Petronio, il patrono della città e Cà Shin ha pensato di dedicare una giornata particolare ad una specialità tipica della tradizione bolognese, la sfoglia.

A Cà Shin la sfoglia si fa fresca tutti i giorni, proposta in tante forme e colori diversi, sia nella versione tradizionale che reinventata e, **giovedì 4 ottobre**, una sfoglina uscirà allo scoperto preparando la sfoglia in sala, rispondendo a domande e svelando qualche piccolo segreto. Alle ore 11.00 si terrà Impariamo a fare la sfoglia, un piccolo laboratorio dedicato ai bambini (su prenotazione, costo 5 euro). Inoltre a tavola ci sarà l'occasione di assaporare il nuovo gustosissimo tortellone verde Cà Shin, ripieno di ricotta, spinaci e di un altro prodotto made in Bo: la mortadella. Un nuovo primo piatto che entrerà nel menù di Cà Shin.

La sera, essendo giovedì, appuntamento con l'ormai tradizionale Cena del Pellegrino, dove il menù fisso scelto da Cà Shin, sarà giudicato dai partecipanti, che a fine serata decideranno quanto pagare. **Sabato 6 e domenica 7 ottobre** saranno invece dedicate alla cucina Triestina, protagonista sarà il Prosciutto cotto al forno nella crosta di pane, affettato a mano e servito caldo con "patate in tecia". Una tradizione della cucina triestina, di origine austro-ungarica che si conosce poco fuori dalla provincia di Trieste. Un piatto gustosissimo, soprattutto se accompagnato da senape e una grattata di radice di rafano.

La cucina di Cà Shin è aperta dalle 12.30-14.00 e dalle 19.30-22.00, ma durante la giornata, a tutte le ore, è possibile fare spuntini e merende Cà Shin via cavaioni 1 Bologna www.ca-shin.it
Per prenotazioni: 051 589419