

*Selezioniamo per il nostro menu i migliori prodotti sul mercato.  
Il pane, la pasta fresca e i dolci che proponiamo  
nascono nella nostra cucina.*

Coperto pranzo 2,00 - cena 4,00

## **ANTIPASTI**

Culaccia di Parma con pan brioche  
e squacquerone di Castel San Pietro 16,00  
"Culaccia" cured meat from Parma with pain brioché  
and "squacquerone" fresh cheese

Selezione di salumi con verdure in agrodolce fatte in casa 14,50  
Cured meat selection  
with home-made sweet & sour vegetables

Lingua di manzo con salsa rossa servita  
con toast di spinaci e pinoli tostati 14,00  
Beef tongue with "red sauce" and toasted bread  
with spinach and pine nuts

Galantina di pollo con la nostra insalata russa  
e crumble di pistacchio 16,00  
Chicken galantine with home-made Olivier salad  
and pistachio crumble

Insalata di zucchine novelle, mele verdi e caprino al timo  
con aceto di mele 12,00  
Salad of zucchinis, green apple, goat cheese with thyme  
and apple vinegar

Selezione di crudo di pesce  
Selection of raw fish

## PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo di manzo e cappone <i>Il ripieno è preparato secondo la ricetta di famiglia</i> "Tortellini" soup with traditional beef and capon broth <i>Carati Family's recipe</i>	16,50
Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale e piselli <i>Era usanza aggiungere alla ricetta prodotti di stagione</i> "Tagliatelle" long pasta with traditional Bolognese sauce and green peas <i>It was tradition to add season vegetable on Bolognese sauce</i>	14,50
Pappardelle con funghi porcini e tartufo scorzone "Pappardelle" long pasta with "porcini" mushrooms and "scorzzone" truffle	18,00
Lasagnetta verde con melanzane, caciocavallo affumicato e pomodorini confit all'olio di basilico "Lasagnetta" green pasta with eggplant, smoked "caciocavallo" cheese and confit baby tomatoes flavored with basil EVO oil	16,00
Tagliolini con scampi, colatura di alici, crema di zucchine novelle e fiori di zucca Thin long pasta with scampi, anchovy oil, cream of spring zucchini and zucchini flowers	18,00
Strigoli al pesto di erbe aromatiche con scorza di cedro biologico e Parmigiano "Strigoli" pasta with pesto of herbs, organic citrus peel and Parmigiano	14,50

## SECONDI PIATTI

Branzino al forno, taccole e patate al profumo di erbe Baked sea bass, "taccola" beans and potato flavored with aromatic herbs	22,00
Polpettine di ricotta su crema di zucchine novelle, servite con vignarola di carciofi, fave e piselli Small pan with cheeseballs of "ricotta" on cream of spring zucchini, served with pan fried spring vegetables	18,00
Carrè di agnello in crosta di erbe, vellutata di fave e peperone scacchiato alla menta Loyn of lamb in herbs crust, mushed fava bean and sweet pepper flavoured with mint	22,00
Bollito estivo - Polpettone, cappone, lingua, doppione servito con salsa rossa, salsa verde, maionese fatta in casa e mostarda di frutta Traditional boiled meat served lukewarm with red sauce, green sauce, home-made mayonnaise and fruit "mostarda"	20,00
La nostra tartare di manzo in tre versioni con maionese alla senape, tartufo scorzone e tapenade Beef tartare with three different dressing mustard mayonnaise, "scorzone" truffle and tapenade	18,00
Coniglio cotto al forno a carbone, profumato al timo, con senape e caponata di verdure Charcoal baked rabbit flavoured with thyme, with mustard and vegetables "caponata"	20,00

*Nella pagina seguente trovate la carne alla griglia*

## .....LA GRIGLIA.....

Entrecote - Controfiletto di manzo disossato al sale  
di Cervia con crema di fagioli cannellini e patate al forno 24,00  
Chargrilled sirloin beef with salt from Cervia,  
black-eyed beans and baked potatoes

Fiorentina di scottona con patate al forno per hg 6,00  
T-bone steak with baked potatoes

Fiorentina di razza Fassone Piemontese per hg 6,80  
con patate al forno  
Macelleria Zivieri  
T-bone steak "Fassone" (Piedmontese breed of cattle)  
with baked potatoes

*Le nostre preparazioni possono contenere ingredienti  
non espressamente indicati nella descrizione del piatto.  
Per maggiori informazioni sulla composizione  
chiedere al Personale di Sala.  
Grazie*



TRATTORIA CAMINETTO D'ORO  
VIA DE' FALEGNAMI 4  
40121 BOLOGNA  
TEL +39 051 263 494  
[INFO@CAMINETTODORO.IT](mailto:INFO@CAMINETTODORO.IT) - [WWW.CAMINETTODORO.IT](http://WWW.CAMINETTODORO.IT)

Informiamo la gentile Clientela che i piatti preparati nel nostro ristorante  
possono contenere i seguenti allergeni:  
pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape,  
frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa.  
Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo  
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni  
del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.