

*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

A tavola in Emilia

Quattro assaggi di cucina e prodotti tipici della Regione

Four tasting of local cuisine

€ 35.00

Menu disponibile per il tavolo al completo

Available for the whole table

Galantina di pollo con la nostra insalata russa e crumble di pistacchio

*Chicken galantine with home-made Olivier salad
and pistachio crumble*

Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale e piselli

Era usanza aggiungere alla ricetta prodotti di stagione
“Tagliatelle” long pasta with traditional Bolognese sauce
and green peas

It was tradition to add season vegetable on Bolognese sauce

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”*

Torta della dispensa

Home-made cake of the day

ANTIPASTI

mezza

Mortadella & Parmigiano "Mortadella" traditional cured meat with Parmigiano	8,00	
Culaccia di Parma con pan brioche e squacquerone di Castel San Pietro "Culaccia" cured meat from Parma with pain brioché and "squacquerone" fresh cheese	16,00	10,00
Selezione di salumi con verdure in agrodolce fatte in casa Selection of cured meat served with home-made sweet and sour vegetables	14,50	
Galantina di pollo con la nostra insalata russa e crumble di pistacchio Chicken galantine with home-made Olivier salad and pistachio crumble	16,00	
Pescato del giorno Fish of the day		

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	10,00
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	
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	16,50	

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	10,00

SECONDI PIATTI

Branzino al forno, taccole e patate al profumo di erbe Baked sea bass, snow peas and potato flavored with aromatic herbs	22,00	14,00
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	10,00
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	14,00
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 catalana di verdure Charcoal baked rabbit flavoured with thyme, with mustard and Catalan vegetables	20,00	

Nella pagina seguente i nostri piatti alla griglia...

.....LA GRIGLIA.....

Tagliata di manzo con verdure del mercato 18,00
Sliced beef with market vegetables

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

Fiorentina di razza Fassone Piemontese per hg 6,80

Macelleria Zivieri

servita con patate al forno

T-bone steak "Fassone" (Piedmontese breed of cattle)
served with baked potatoes



TRATTORIA CAMINETTO D'ORO
VIA DE' FALEGNAMI 4
40121 BOLOGNA
TEL +39 051 263 494
INFO@CAMINETTODORO.IT - 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.

We inform our customers that dishes prepared in our restaurant may contain the following allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide.

Furthermore fish intended to be consumed raw or almost raw is subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.