

*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*

**Zuppa imperiale con cardi e polpettine di vitello**

*Zuppa imperiale of semolina and egg with cardoon  
and veal meatballs*

**Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale**

*Tagliatelle long pasta with traditional Bolognese sauce*

**Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino,  
cappone, lingua e doppione,  
servito con salsa rossa e salsa verde**

*Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce*

**Torta della dispensa**

*Home-made cake of the day*

## ANTIPASTI

mezza

Mortadella di Bologna & Parmigiano Reggiano <i>Mortadella</i> traditional cured meat with Parmigiano	8,00	
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa <i>Culaccia</i> cured meat from Parma with <i>pain brioché</i> and home-made caramelized figs	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	10,00
Testina di vitello con salsa verde e uova di quaglia marinate alle erbe Calf head with green sauce and quail eggs marinated with pot herbs	16,00	10,00
Paté di fegatelli con burro al timo & sale rosa servito con pan brioche Home-made chicken liver pâté served with thyme salted butter and pain brioché	14,00	
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> <i>Tortellini</i> soup with traditional beef and capon broth <i>Carati Family's recipe</i>	17,00	10,00
Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale <i>Tagliatelle</i> long pasta with traditional Bolognese sauce	14,50	
Tortellacci verdi all'ortica ripieni di squacquerone con crema di pere e profumo di noce moscata Nettle green <i>tortellacci</i> filled with fresh cheese <i>squacquerone</i> , with cream of pear flavoured with nutmeg	16,00	

*Trucioli* di Gualtiero Marchesi con gallinella,  
pomodorini confit, olive al forno e bottarga fatta in casa 16,00  
*Pastificio Latini*  
Artisan *trucioli* pasta with gurnard, confit baby tomatoes,  
baked olives and home-made *bottarga*

Pappardelle con ragù di cervo dei Colli Bolognesi 18,00  
*Macelleria Zivieri*  
*Pappardelle* long pasta with local venison meat sauce

Zuppa imperiale con cardi e polpettine di vitello 16,00  
*Zuppa imperiale* of semolina and egg with cardoon  
and veal meatballs

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno, verza spadellata  
e patate profumate al timo 22,00  
Baked sea bass, pan-fried savoy cabbage,  
potatoes flavoured with thyme

Piatto di verdure dell'orto  
Peperone scacchiato, cipolla e patata alla cenere, zucca, carote,  
zucchine e pomodorini cotti al Josper, serviti con pesto alle mandorle 18,00 12,00  
Dish of garden vegetables  
Grilled pepper, onion and potato cooked with cinder, pumpkin, carrot,  
zucchini e baby tomatoes baked with coal oven Josper,  
served with almond pesto

Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino,  
cappone, lingua e doppione, servito con salsa rossa  
e salsa verde 20,00 14,00  
Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce

Guancette di vitellone al battuto di scalogno  
al Sangiovese, cavolo romanesco alle acciughe  
e purè di patate al prezzemolo 20,00  
Cheeks of veal with shallot cooked in Sangiovese wine,  
baked potatoes, Roman cabbage with anchovies  
and mashed potato with parsley

*Nella pagina seguente i nostri piatti al forno a carbone Josper...*

## .....FORNO A CARBONE JOSPER.....

Polpetta di Fassona alla griglia con uovo di quaglia,  
servita con patate al forno e carciofi 22,00

*Macelleria Zivieri*

Grilled "Fassona" beef hamburger with quail egg,  
served with baked potatoes and "porcini" mushrooms

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

servita con patate al forno

*Macelleria Zivieri*

T-bone steak "Fassone" (Piedmontese breed of cattle)  
served 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.

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.