

*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 cena 4,00

## **ANTIPASTI**

Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e burro dei colli bolognesi <i>Culaccia cured meat from Parma with pain brioché and local butter</i>	16,00
Selezione di salumi con verdure in agrodolce fatte in casa Cured meat selection with home-made sweet & sour vegetables	14,50
“Trippa alla parmigiana” profumata al sedano con pomodoro, peperoncino, Parmigiano e pane tostato <i>Macelleria Zivieri</i> Tripe flavoured with celery, tomato, chili pepper, Parmigiano cheese and toasted bread	14,00
Insalata di carciofi, valeriana, sedano, pecorino romano e mandorle tostate Salad of artichokes, corn salad, celery, Roman “pecorino”cheese and toasted almonds	16,00
Paté di fegatelli con burro al timo & sale rosa, gelatina al Marsala e pan brioche Home-made chicken liver pâté served with thyme salted butter and pain brioché	14,00
Sgombro confit con cipolle rosa di Montoro in agrodolce e fagioli all’occhio al profumo di maggiorana Confit mackerel with sweet and sour pink onion and eye beans flavoured with marjoram	16,00

## PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo di manzo e cappone <i>Il ripieno è preparato secondo la ricetta di famiglia</i> <i>Tortellini soup with traditional beef and capon broth</i> <i>Carati Family's recipe</i>	17,00
Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale <i>Tagliatelle long pasta with traditional Bolognese sauce</i>	14,50
Lasagnetta verde con zucca, amaretto, Parmigiano Reggiano e erbe aromatiche <i>Green lasagnetta with pumpkin, macaroon,</i> <i>Parmigiano Reggiano and aromatic herbs</i>	16,00
Pappardelle con ragù di cervo <i>La carne di cervo che utilizziamo proviene dalla caccia di animali</i> <i>allo stato brado nel comune di Bologna e provincia</i> <i>"Pappardelle" long pasta with local venison sauce</i>	16,00
Ravioli di coda di manzo brasata, chips di carciofi e pecorino romano <i>"Ravioli" filled with braised beef tail, artichokes chips</i> <i>and Roman "pecorino" cheese</i>	16,00
Passatelli asciutti con Parmigiano Reggiano e tartufo bianco Marzuolo <i>"Passatelli" (bread &amp; cheese), "Parmigiano Reggiano"</i> <i>and white truffle "Marzuolo"</i>	18,00
Spaghettoni fatti in casa con sugo di triglie e pomodorini servito con filetto di triglia gratinato al mais e paprika <i>Big home-made spaghetti with goatfish sauce</i> <i>served with goatfish filet au gratin with corn and paprika</i>	16,00

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno, cime di rapa e patate profumate al timo Baked sea bass, pan-fried turnip tops and potatoes flavoured with thyme	22,00
Carciofi “mammole” al vapore, pane tostato con uovo poché e Parmigiano Reggiano, crema di patate viola e tartufo nero Steamed artichokes, toasted bread with poached egg and “Parmigiano Reggiano”, cream of purple potato and black truffle	18,00
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	20,00
Guancette di vitellone al battuto di scalogno al Sangiovese, patate al sale e puntarelle alle acciughe Cheeks of veal with shallot cooked in Sangiovese wine, baked potatoes and “puntarelle” with anchovies	20,00
Costoletta di vitello alla Petroniana con tartufo bianco Marzuolo Traditional Bolognese veal cutlet with “prosciutto crudo” cured meat, cream of Parmigiano Reggiano and white truffle “Marzuolo”	22,00

*Nella pagina seguente trovate la carne al forno a carbone Jospier*

## FORNO A CARBONE JOSPER

Polpetta di Fassone alla griglia con uovo di quaglia,  
servita con patate al forno e tartufo nero 22,00

*Macelleria Zivieri*

Grilled Fassona beef hamburger with quail egg,  
served with baked potatoes and artichokes

Entrecote - Controfiletto di manzo al sale di Cervia  
con ketchup fatto in casa, patate alla vecchia maniera  
e olio alla senape 24,00

Chargrilled sirloin beef with salt from Cervia,  
home-made ketchup, fried potatoes and mustard EVO oil

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

Fiorentina di razza Fassone Piemontese  
con patate al forno per hg 6,80

*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.