

*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

**“Trippa alla parmigiana” profumata al sedano
con pomodoro, peperoncino, Parmigiano e pane tostato**

Macelleria Zivieri

*Tripe flavoured with celery, tomato, chili pepper,
Parmigiano cheese and toasted bread*

Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale

Tagliatelle long pasta with traditional Bolognese sauce

**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*

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 burro dei colli bolognesi <i>Culaccia</i> cured meat from Parma with <i>pain brioché</i> and local butter	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
“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	
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	10,00

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	

Ravioli di coda di manzo brasata, chips di carciofi e pecorino romano "Ravioli" filled with braised beef tail, artichokes chips and Roman "pecorino" cheese	16,00	10,00
Spaghettoni fatti in casa con sugo di triglie e pomodorini Big home-made spaghetti with goatfish sauce	16,00	10,00
Pappardelle con ragù di cervo dei Colli Bolognesi <i>Macelleria Zivieri</i> <i>Pappardelle</i> long pasta with local venison meat sauce	18,00	
Passatelli asciutti con Parmigiano Reggiano e tartufo bianco Marzuolo "Passatelli" (bread & cheese), "Parmigiano Reggiano" and white truffle "Marzuolo"	18,00	12,00

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno, cime di rapa e patate profumate al timo Baked sea bass, pan-fried turnip tops, potatoes flavoured with thyme	22,00	14,00
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	12,00
Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino, cappone, lingua e doppione, salsa rossa e salsa verde Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce	20,00	14,00
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	14,00

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

.....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

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 - 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.