

*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 16,00  
*Culaccia cured meat from Parma with pain brioché  
and local butter*
- Selezione di salumi con verdure in agrodolce fatte in casa 14,50  
Cured meat selection  
with home-made sweet & sour vegetables
- “Trippa alla parmigiana” profumata al sedano  
con pomodoro, peperoncino, Parmigiano e pane tostato 14,00  
*Macelleria Zivieri*  
Tripe flavoured with celery, tomato, chili pepper,  
Parmigiano cheese and toasted bread
- Sformato di asparagi, emulsione di fave,  
cialda di pecorino, profumo di limone e mentuccia 16,00  
Asparagus flan, mashed fava beans, “pecorino” cheese  
wafer and powder of mint & lemon
- Selezione di pesci affumicati in casa  
con crudità di verdure e agrumi 16,00  
Selection of home-made smoked fish  
with raw chopped vegetables and citrus

## 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 ricotta, erbe di campo e formaggio di fossa <i>Green lasagnetta with "ricotta" fresh cheese, field herbs and "formaggio di fossa" cheese</i>	16,00
Spaghettoni fatti in casa con ragù di agnello e pecorino romano <i>Home-made spaghetti with lamb sauce and "pecorino" cheese</i>	16,00
Mezzi paccheri "Latini" con cozze, asparagi, pomodorini confit e patate <i>"Mezzi paccheri" short pasta with mussels, asparagus, confit baby tomatoes and potatoes</i>	16,00
Ravioli di patate al fondo bruno con Parmigiano Reggiano e tartufo bianchetto <i>"Ravioli" filled with potatoes, fine meat sauce, "Parmigiano Reggiano and "bianchetto" truffle</i>	16,00

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno, agretti e finocchi gratinati Baked sea bass, "agretti" vegetables and fennels <i>au gratin</i>	22,00
Asparagi, 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
Cosciotto di agnello al forno con pomodorini confit, cipollotto, peperone scacchiato e patate alla vecchia maniera Oven-baked thigh of lamb with confit baby tomatoes, baby onion, peeled pepper and traditional fried potatoes	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"	24,00

*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 patate alla vecchia maniera e ketchup fatto in casa 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.