

*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*

**Mortadella di Bologna & Parmigiano Reggiano**

*Mortadella traditional cured meat with Parmigiano*

**Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale**

*Tagliatelle long pasta with traditional Bolognese sauce*

**Polpettone, asparagi, mimosa di tuorli e salsa verde**

*Meatloaf, asparagus, yolk 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 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	
Pescato delgiorno affumicato in casa con crudità di verdure e agrumi Smoked fish of the day with finely chopped vegetables and citrus	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 patate al fondo bruno con Parmigiano Reggiano e tartufo bianchetto "Ravioli" filled with potatoes, fine meat sauce, "Parmigiano Reggiano and "bianchetto" truffle	16,00	10,00
Mezzi paccheri "Latini" con cozze, asparagi, pomodorini confit e patate "Mezzi paccheri" short pasta with mussels, asparagus, confit baby tomatoes and potatoes	16,00	10,00
Lasagnetta verde all'ortica, ricotta, erbe di campo e formaggio di fossa Green nettle "lasagna" with "ricotta", field grass and "formaggio di fossa" cheese	16,00	
Spaghettoni con sugo di agnello e pecorino romano "Spaghetti" with lamb sauce and "pecorino" cheese	16,00	10,00
<b>SECONDI PIATTI</b>		
Filetto di branzino al forno, agretti e finocchio gratinato Baked sea bass, "agretti" vegetables and fennel <i>au gratin</i>	22,00	14,00
Asparagi, pane tostato con uovo poché e Parmigiano Reggiano, crema di patate viola e tartufo nero Steamed artichokes, toasted bread with poached organic 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

*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](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.