

*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 - cena 4,00

ANTIPASTI

Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche
fatto in casa e squacquerone di Valsamoggia 16,00
“Culaccia” cured meat from Parma with home-made pain brioché
and “squacquerone” fresh local cheese

Selezione di salumi della Macelleria Zivieri
con verdure in agrodolce fatte in casa 14,50
Selection of local cured meat with home-made
sweet & sour vegetables

Lingua di manzo con salsa rossa servita
con toast di spinaci e pinoli tostati 14,00
Beef tongue with “red sauce” and toasted bread
with spinach and pine nuts

Insalata di zucchine novelle, mela verde e caprino fresco
con aceto di mele e timo 14,00
Salad of spring zucchini, green apple and fresh
“caprino” cheese with apple vinegar and thyme

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> "Tortellini" soup with traditional beef and capon broth <i>Carati Family's recipe</i>	17,00
Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale e asparagina <i>Era usanza aggiungere alla ricetta prodotti di stagione</i> "Tagliatelle" long pasta with traditional Bolognese sauce and asparagus <i>It was tradition to add season vegetable on Bolognese sauce</i>	15,00
Lasagnetta verde, ricotta, striccapugni e formaggio di fossa Green "lasagna", "ricotta" fresh cheese, wild herbs and "formaggio di fossa" cheese	16,00
Tortelli di ricotta con zucchine novelle, piselli freschi e prosciutto nostrano stagionato in casa "Ravioli" filled with "ricotta" cheese, with spring zucchini, green peas and local "prosciutto crudo" cured meat	16,50
Spaghettoni con ragù di agnello e pecorino romano "Spaghettoni" with lamb meat sauce and "pecorino" Roman cheese	16,00
Gnocchetti fatti in casa, calamaretti, favette, pomodorini confit e pesto leggero di basilico "Gnocchi" potatoes pasta with baby squids, fava beans, confit baby tomatoes and light basil pesto	16,00

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno con agretti al vapore e finocchio gratinato alle erbe	22,00
Baked sea bass fillet with steamed "agretti" and fennel au gratin	
Asparagi al vapore, bruschetta con uovo poché e Parmigiano Reggiano, crema di patate viola e tartufo nero	18,00
Steamed asparagus, toasted bread with poached egg, violet potatoes cream and black truffle	
Carrè di agnello in crosta di erbe, vellutata di fave al profumo di menta e peperone scacchiato al timo	22,00
Loyn of lamb in herbs crust, mashed fava beans with mint and grilled pepper flavoured with thyme	
Bollito estivo - Polpettone, cappone, lingua, doppione servito con salsa rossa, salsa verde, maionese e mostarda di frutta fatte in casa	20,00
Traditional boiled meat served lukewarm with red sauce, green sauce, mayonnaise and fruit "mostarda"	
Costoletta di vitello alla Petroniana con tartufo nero Scorzone	24,00
Traditional Bolognese veal cutlet with "prosciutto crudo" cured meat, cream of Parmigiano Reggiano and black truffle "Scorzone"	
La nostra tartare di manzo in quattro versioni con olio e sale, maionese alla senape, tartufo scorzone e tapenade, servita con pane nero biscottato	18,00
Beef tartare with four different dressing Evo and salt, mustard mayonnaise, "scorzone" truffle and tapenade, with toasted black bread	
Coniglio alla senape cotto al forno Josper con vignarola e purè di piselli	18,00
Charcoal oven-baked rabbit with mustard served with ratatouille and mashed green peas	

Nella pagina seguente trovate la carne alla griglia

.....LA GRIGLIA.....

Entrecote - Controfiletto di manzo disossato,
patate al forno e olio alla senape in grani 24,00
Chargrilled sirloin beef, baked potatoes
and mustard seeds EVO oil

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

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