

*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

**Insalata di zucchine novelle, mela verde e caprino fresco
con aceto di mele e timo**

*Salad of spring zucchinis, green apple and fresh
"caprino" cheese with apple vinegar and thyme*

Tagliatelle alla Bolognese

con ragù tradizionale e asparagina

Era usanza aggiungere alla ricetta prodotti di stagione

"Tagliatelle" long pasta

with traditional Bolognese sauce and asparagus

It was tradition to add season vegetable on Bolognese sauce

Polpettone, asparagi al vapore, mimosa di tuorli e salsa verde

Meatloaf, steamed asparagus, yolk and green sauce

Torta della dispensa

Home-made cake of the day

ANTIPASTI

mezza

Mortadella della Macelleria Zivieri con Parmigiano Reggiano "Mortadella" local cured meat with "Parmigiano Reggiano"	8,00	
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche fatto in casa e squacquerone di Valsamoggia "Culaccia" cured meat from Parma with home-made pain brioché and "squacquerone" fresh local cheese	16,00	10,00
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce fatte in casa Selection of local cured meat with home-made sweet & sour vegetables	14,50	
Lingua di manzo con salsa rossa servita con toast di spinaci e pinoli tostati Beef tongue with "red sauce" and toasted bread with spinach and pine nuts	14,00	10,00
Insalata di zucchine novelle, mela verde e caprino fresco con aceto di mele e timo Salad of spring zucchini, green apple and fresh "caprino" cheese with apple vinegar and thyme	14,00	10,00

PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo di manzo e cappone <i>Il ripieno è preparato secondo la ricetta di famiglia</i> <i>Tortellini soup with traditional beef and capon broth</i> <i>Carati Family's recipe</i>	17,00	10,00
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 all'ortica, ricotta, striccapugni e formaggio di fossa Green nettle "lasagna", "ricotta" fresh cheese, wild herbs and "formaggio di fossa" cheese	16,00	

Tortelli di ricotta con zucchine novelle, piselli freschi e prosciutto crudo della Macelleria Zivieri stagionato in casa "Ravioli" filled with "ricotta" cheese, with spring zucchini, green peas and local "prosciutto crudo" cured meat	16,50	10,00
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	
Spaghettoni con sugo di agnello e pecorino romano "Spaghetti" with lamb sauce and "pecorino" cheese	16,00	10,00

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino al forno con agretti al vapore e finocchio gratinato alle erbette Baked sea bass fillet, steamed "agretti" vegetable and fennel <i>au gratin</i> with herbs	22,00	14,00
Carrè di agnello in crosta di erbette, vellutata di fave al profumo di menta e peperone scacchiato al timo Loyn of lamb in herbs crust, mashed fava beans with mint and grilled pepper flavoured with thyme	22,00	
Bollito estivo - Polpettone, cappone, lingua, doppione servito con salsa rossa, salsa verde, maionese e mostarda di frutta fatte in casa Traditional boiled meat served lukewarm with red sauce, green sauce, mayonnaise and fruit "mostarda"	20,00	14,00
Tartare di manzo condita con olio extravergine di oliva e sale servita con tre salse, maionese alla senape, tartufo scorzone e tapenade, e pane nero biscottato Beef tartare dressed with EVO oil and salt, served with three sauces mustard mayonnaise, "scorzone" truffle and tapenade, with toasted black bread	16,00	

.....FORNO A CARBONE JOSPER.....

Tagliata di manzo con verdure del mercato Sliced beef with market vegetables	18,00
Fiorentina di scottona servita con patate al forno T-bone steak with baked potatoes	per hg 6,00
Fiorentina di razza Fassone Piemontese della Macelleria Zivieri servita con patate al forno T-bone steak "Fassone" (Piedmontese breed of cattle) served with baked potatoes	per hg 6,80

*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.