

*Selezioniamo per il nostro menu
i migliori prodotti sul mercato.
Il pane, la pasta fresca e i dolci che proponiamo
nascono nella nostra cucina e sono preparati
con farina da agricoltura biologica
del Mulino Ferri di Sasso Marconi.*

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Sformatino di asparagi, crema di Parmigiano e prosciutto croccante	14,00
Asparagus pie, cream of Parmigiano and crispy prosciutto	
<i>Trippa alla parmigiana</i> profumata al sedano con pomodoro, peperoncino, Parmigiano Reggiano e pane tostato	14,00
<i>Macelleria Zivieri</i> Tripe flavoured with celery, tomato, chili pepper, Parmigiano Reggiano and toasted bread	
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	
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa	16,00
Culaccia cured meat from Parma with home-made pain brioché and home-made caramelized figs	
Selezione di pesci affumicati in casa con battuto di verdure crude e agrumi	16,00
Selection of home-made smoked fish with sauce of raw vegetables and citrus zest	

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale Home-made <i>tagliatelle</i> flat long pasta with Bolognese meat sauce	14,50
Lasagne di sfoglia verde all'ortica con ragù alla bolognese <i>Lasagne</i> green flat nettle pasta with Bolognese meat sauce	16,00
Tortellini in brodo di manzo e cappone <i>Il ripieno è preparato secondo la ricetta di famiglia</i> <i>Tortellini</i> soup, pasta filled with meat in traditional beef and capon broth <i>Carati Family's recipe</i>	17,00
Tortellacci verdi all'ortica ripieni di squacquerone con crema di pere e noce moscata <i>Tortellacci</i> green nettle pasta filled with fresh cheese <i>squacquerone</i> sauced with a pear and nutmeg cream	16,00
Passatelli asciutti con Parmigiano Reggiano e tartufo marzuolo <i>Passatelli</i> pasta of bread and cheese with Parmigiano and seasonal truffle	18,00
Mezzi paccheri del pastificio Latini con cozze, asparagi, patate e pomodorini confit <i>Mezzi paccheri</i> short pasta with mussels, asparagus, potatoes and confit baby tomatoes	16,00

SECONDI PIATTI

Asparagi di Altedo al vapore, bruschetta con uovo pochè, crema di patate viola, Parmigiano 24 mesi e tartufo nero Steamed local asparagus, toasted bread with poached egg, purple potato cream, Parmigiano and black truffle	16,00
---	-------

Filetto di branzino al forno, scarola gratinata e finocchi
con semi di sesamo tostati 22,00
Baked sea bass, endive *gratin* and fennel with toasted
sesame seeds

Spuntature di maiale con pomodorini confit, cipollotti cotti
al forno Josper, patate alla vecchia maniera e ketchup
al peperone fatto in casa 18,00
Pork ribs with confit baby tomatoes, baby onion baked in
the Josper oven, fried potatoes and home-made pepper sauce

Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino,
cappone, lingua e doppione, con salse rossa e verde 20,00
Traditional boiled meat served with red and green sauce

LA GRIGLIA

Tagliata di manzo con verdure del mercato 18,00
Sliced beef with market vegetables

Bistecca alla fiorentina per hg 6,00/6,80
Per razze e pesi chiedete ai nostri ragazzi
T-bone steak
About breeds and weights ask us

Costata di manzo per hg 5,40
Per razze e pesi chiedete ai nostri ragazzi
Ribeye steak
About breeds and weights ask our staff

CONTORNI 5,00

Friggione alla bolognese
Traditional slow cooked onion & tomato

Bietole ripassate
Swiss chard pan-fried with garlic

Insalatina di radicchio di campo
Red and green baby salad

Patate al forno
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.