

Trattoria Caminetto d'oro

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.

Le nostre preparazioni possono contenere ingredienti non espressamente indicati nella descrizione del piatto.

Per maggiori informazioni sulla composizione chiedere al Personale di Sala.

Grazie

Coperto 4,00

A tavola in Emilia

Quattro assaggi di cucina
e prodotti tipici della Regione

Tasting of local cuisine

€ 35.00

Menu disponibile per il tavolo al completo

Available for the whole table

Trippa alla parmigiana profumata al sedano con pomodoro,
peperoncino, Parmigiano Reggiano e pane tostato

Macelleria Zivieri

Tripe flavoured with celery, tomato, chili pepper,
Parmigiano Reggiano and toasted bread

Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale

Tagliatelle flat long pasta with Bolognese meat sauce

Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino,
cappone, lingua e doppione, con salsa rossa e verde

Traditional boiled meat served with red and green sauce

Torta della dispensa

Home-made cake of the day

ANTIPASTI

mezza

Sformatino di asparagi, crema di Parmigiano e prosciutto croccante	14,00	
<i>Asparagus pie, cream of Parmigiano and crispy prosciutto</i>		
Mortadella della Macelleria Zivieri e Parmigiano Reggiano	8,00	
<i>Mortadella local cured meat with Parmigiano Reggiano</i>		
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce fatte in casa	14,50	10,00
<i>Selection of local cured meat with home-made sweet & sour vegetables</i>		
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa	16,00	10,00
<i>Culaccia cured meat from Parma with home-made pain brioché and home-made caramelized figs</i>		
Selezione di pesci affumicati in casa con battuto di verdure crude e agrumi	16,00	10,00
<i>Selection of home-made smoked fish with sauce of raw vegetables and citrus zest</i>		

PRIMI PIATTI

mezza

Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale	14,50	
<i>Tagliatelle flat long pasta with Bolognese meat sauce</i>		
Tortellini in brodo di manzo e cappone	17,00	10,00
<i>Tortellini soup, pasta filled with meat in traditional beef and capon broth</i>		
Passatelli asciutti con Parmigiano Reggiano e tartufo marzuolo	18,00	10,00
<i>Passatelli pasta of bread and cheese with Parmigiano and seasonal truffle</i>		
Mezzi paccheri del pastificio Latini con cozze, asparagi, patate e pomodorini confit	16,00	10,00
<i>Mezzi paccheri short pasta with mussels, asparagus, potatoes and confit baby tomatoes</i>		

SECONDI PIATTI

mezza

Asparagi di Altedo al vapore, bruschetta con uovo pochè, crema di patate viola e tartufo nero Steamed local asparagus, toasted bread with poached egg, purple potato cream and black truffle	16,00	12,00
Filetto di branzino al forno, scarola gratinata e finocchi con semi di sesamo tostati Baked sea bass, endive <i>gratin</i> and fennel with toasted sesame seeds	22,00	14,00
Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino, cappone, lingua e doppione, con salse rossa e verde Traditional boiled meat served with red and green sauce	20,00	14,00

LA GRIGLIA

Tagliata di manzo con verdure del mercato Sliced beef with market vegetables	18,00
Bistecca alla fiorentina <i>Per razze e pesi chiedete ai nostri ragazzi</i> T-bone steak <i>About breeds and weights ask our staff</i>	per hg 6,00/6,80
Costata di manzo <i>Per razze e pesi chiedete ai nostri ragazzi</i> Ribeye steak <i>About breeds and weights ask our staff</i>	per hg 5,40

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	



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.