



*Le preparazioni, dal pane alla pasta alle verdure in agrodolce  
fino alle salse e all'aceto nascono nella nostra cucina.*

*A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure  
dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano  
e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro.*

**Oltre a questo menu la nostra cucina  
propone quotidianamente piatti del giorno sia di terra che di mare.**

**Coperto 4,00**

#### **ANTIPASTI**

Raviggiolo con zucca violina e rape marinate con menta e peperoncino <i>Raviggiolo cheese with pumpkin and turnips marinated with mint and chilli pepper</i>	14,00
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce e crescentine <i>Selection of cured meat (butchery Zivieri in Bologna) with sweet &amp; sour vegetables and fried "crescentine"</i>	16,00
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e burro salato <i>Culaccia cured meat (butchery Rossi in Parma) pan brioche, salted butter</i>	18,00
Fegato nella rete con cipolle caramellate <i>Veal liver cooked with pig caul and caramelized onion</i>	16,00

#### **PASTA FATTA IN CASA**

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale <i>Tagliatelle long flat pasta with traditional Bolognese meat sauce</i>	16,00
Ravioli di patate e rosmarino con tartufo nero e sugo di arrosto <i>Potatoe and rosemary ravioli with black truffle and roast sauce</i>	18,00
Tortellini in brodo di manzo e cappone "Ricetta della famiglia Carati" <i>Tortellini filled with meat in beef and capon broth "Carati's family recipe"</i>	17,00

**I primi di stagione sul menu del giorno**

## SECONDI PIATTI

La faraona con tartufo nero al forno con patata al sale 22,00  
*Baked guinea fowl with black truffle and salted potatoes*

Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotichino  
cappone, lingua, doppione e le sue salse 22,00  
*Traditional boiled meat served with sauces*

## LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

Piatto di verdure dell'orto con salsa di prezzemolo e pinoli e salsa aioli 18,00  
Zucca, rapa rossa, patata alla cenere, cipolla  
*Garden vegetables dish served with parsley & pine nuts and aioli sauces*

La nostra grigliata selezione Macelleria Zivieri con verdure di stagione 20,00  
*Grilled meat with seasonal vegetables*

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

CONTORNI 6,00

Friggione alla bolognese  
*"Friggione" Slow cooking onion & tomato*

Insalata "colta e mangiata" con le verdure dell'autunno  
*Autumn salad*

Patate novelle cotte al forno con la loro buccia  
*Potatoes baked with peel*

*Nei nostri piatti potrebbero esserci 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). Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!*



*caminettodoro e twinsidebistrot*

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.