



ANTIPASTI

Crema di patate, carciofo alla brace,
uovo e tartufo nero pregiato 20,00
Potato cream, artichoke on embers, egg & fine black truffle

Selezione di salumi artigianali, verdure in agrodolce
fatte in casa e squacquerone 18,00
Selection of artisan cured meat, homemade sweet&sour vegetables,
squacquerone

Culaccia, pan brioche e burro salato 20,00
Culaccia cured meat, homemade pain brioche, salted butter

Crescentine fritte fatte in casa (disponibili sola a cena) 5,00
Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)

PRIMI PIATTI

La pasta la facciamo noi mezza porzione

Pappardelle di farina di castagne con
ragù di oca e germano di laguna battuto a mano 20,00
Homemade pappardelle with goose & mallard handmade ragù

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale 17,00
Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Raviolini ripieni di patate alla brace del forno Josper,
fondo di cipolla "bruciata" crema di formaggio
dei colli bolognesi e tartufo nero pregiato 20,00 14,00
Homemade raviolini filled with grilled potatoes,
"burnt" onion, cream of local cheese, fine black truffle

Tortellini in brodo di manzo e cappone 20,00 14,00
Homemade tortellini in traditional beef and capon broth
Ricetta della famiglia Carati

SECONDI PIATTI

Coniglio al tegame con salsa ai grani di senape
con carote e topinambur 24,00

Rabbit with mustard seeds sauce, carrot & Jerusalem artichoke

Bollito tradizionale servito in tazza con salse rossa e verde 28,00

Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce

Tartare di manzo con tartufo nero scorzone 22,00

e maionese alla frusta alle acciughe

Beef tartare with black truffle and homemade mayonnaise with anchovies

Spalla cotta al “forno spento”

salsa di pere e aceto di mele con cavolo nero al ferro 24,00

Pork shoulder cooked for a least 10 hours on lukewarm embers,
pear & apple vinegar sauce, grilled black cabbage

*Cuociamo la spalla di maiale nel forno a carbone Josper durante la notte,
quando le braci a fine serata iniziano a spegnersi - con una cottura dolce
di almeno dieci ore, questo conferisce alla carne morbidezza
e un sapore caratteristico*

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE JOSPER

L'orto e il Josper 20,00

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven

Bistecca fiorentina con patate al forno con la buccia per hg 7,40

Chiedete a noi per conoscere le razze selezionate e i pesi

T-bone steak with baked potatoes. Ask us if you wish to know breed &
weight

Costata di manzo con patate al forno con la buccia per hg 6,40

Rib steak with baked potatoes

Il pane è del Forno Brisa

CONTORNI

Patate al forno con la buccia - Potatoes baked with peel	5,00
Verdura saltata - Sautéed seasonal vegetable	7,00
Insalatina con le verdure di stagione “colta e mangiata” Seasonal salad “picked & eat”	6,00
Carciofi alla brace - Artichoke cooked on embers	10,00

Coperto 4,00

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



Nel rispetto dell'orario di lavoro del nostro staff chiuderemo entro mezzanotte!

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche

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!

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.

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.



Caminetto d'oro

Via De' Falegnami 4/A

40121 Bologna

Tel +39 051 26 34 94

info@caminettodoro.it - www.caminettodoro.it



caminettodoro