

ANTIPASTI

Crema di patate affumicata, uovo pochè,
porcini e tartufo nero 20,00
Smoked potato cream, poached egg, porcini mushrooms, black truffle

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

Prosciutto crudo artigianale stagionato tre anni
su spalliera di legno, pan brioche fatto in casa,
burro da centrifuga salato, mele al Calvados 20,00
Az. Simonini selezione "Benedicto", Langhirano
Artisan prosciutto di Parma aged 3 years, homemade pan brioche,
salted butter, apple seasoned with Calvados

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 con funghi porcini e tartufo nero 20,00
Homemade pappardelle with porcini mushrooms & black truffle

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

Raviolini ripieni di patate alla brace
del forno Josper, ragù di daino, lampone 20,00 12,00
Homemade raviolini filled with potato cooked on embers,
doe ragù sauce, raspberry

Tortellini in brodo 20,00 12,00
Homemade tortellini in traditional broth
Ricetta della famiglia Carati

SECONDI PIATTI

Coniglio al tegame con salsa ai grani di senape
e verdura al ferro 24,00

Rabbit with mustard seeds sauce & seasonal vegetable

Bollito della tradizione servito in tazza
con le salse, rossa e verde 28,00

Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce

Tartare di manzo con tartufo nero
e maionese alla frusta alle acciughe 22,00

Beef tartare with black truffle
and homemade mayonnaise with anchovies

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE JOSPER

L'orto e il Josper 22,00

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

Ottenuta dalla parte anteriore della lombata

risulta una carne saporita grazie alle infiltrazioni di grasso

Rib steak with baked potatoes

CONTORNI

Patate al forno con la buccia

Potatoes baked with peel

5,00

Friggione

Traditional “friggione” – onion & tomato slowly cooked

6,00

Insalatina “colta e mangiata”

Seasonal salad “picked & eat”

6,00

Coperto 4,00

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



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

La pasta fatta in casa è sottoposta ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/2011, D. Lgs. 109/1992)

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati,

Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

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. Let us know if you have allergies or intolerances. Thank you!



Caminetto d'oro

Via De' Falegnami 4/A

40121 Bologna

Tel +39 051 26 34 94

info@caminettodoro.it - www.caminettodoro.it



caminettodoro