

ANTIPASTI

Crema di patate affumicata, uovo pochè,
carciofo alla brace e tartufo nero pregiato 20,00

Le uova sono dell'azienda agricola Ruggeri di Valsamoggia

Smoked potato cream, organic poached egg, grilled artichoke, black truffle

Selezione di salumi artigianali, verdure in agrodolce
fatte in casa e squacquerone della Valsamoggia 18,00

Selection of artisan cured meat, sweet&sour vegetables, squacquerone 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

Prosciutto di Parma aged 3 years, pan brioche, salted butter, Calvados apple

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

Pappardelle di farina di castagne, ragù di oca e germano
di laguna battuto a mano, burro al sommacco 22,00

Homemade chestnuts flour pappardelle, goose & mallard, sumac butter

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale 17,00

Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Raviolini di zucca alla brace, fondo di cipolla "bruciata"
formaggio di fossa e pepe cubebe 20,00 12,00

Pumpkin raviolini, "burnt" onion, cave-cured cheese & cubeb pepper

Tortellini in brodo di manzo e cappone 20,00 12,00

Homemade tortellini in traditional beef & capon broth

Ricetta della famiglia Carati

Zuppa imperiale in tazza con brodo di cardi 16,00

Homemade "zuppa imperiale" in cardoons broth

SECONDI PIATTI

Coniglio al tegame con salsa ai grani di senape
e cime di rapa 24,00

Rabbit with mustard seeds sauce & turnip greens

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 & homemade mayonnaise with anchovies

Spalla al "forno spento", salsa di pere e aceto
all'aglio nero, cavolo nero al ferro 24,00

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

Cuociamo la spalla di maiale nel forno a carbone 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 JOSPER

La cottura a fuoco vivo dona alla materia prima sapori decisi e caratteristici

L'orto e il Josper 22,00

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven

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

T-bone steak & baked potatoes

Costata di manzo e 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 & baked potatoes

Proponiamo un'ulteriore selezione di lombi
di cui curiamo direttamente la maturazione prezzo secondo tipologia

Chiedete a noi per conoscere razze e periodi di frollatura

We offer a selection of beef loins whose maturation we take care of directly

Ask us if you wish to know breed & weight. the price depends on the type of steak chosen

CONTORNI

Carciofi alla brace 12,00

Artichoke cooked on embers

Patate al forno con la buccia 5,00

Potatoes baked with peel

Friggione 6,00

Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked

Cavolo nero al ferro 7,00

Black cabbage

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!

I prezzi sono espressi in euro



Caminetto d'oro

Via De' Falegnami 4/A

40121 Bologna

Tel +39 051 26 34 94

info@caminettodoro.it - www.caminettodoro.it



caminettodoro