

ANTIPASTI

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

Le uova sono dell'azienda agricola Ruggeri di Valsamoggia

Il tartufo scorzone fresco viene lavorato da noi e trasformato in salsa

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

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 con ragù bianco di cinghiale
e olio alle erbe aromatiche 20,00

Homemade pappardelle with wild boar ragù & aromatic herbs

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale 17,00

Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Raviolini di pecorino romano, carciofi, menta,
mandorle tostate e pepe cubebe 20,00 12,00

Pecorino raviolini, artichoke, mint, toasted almonds & 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 porri
e croste di parmigiano 16,00

Homemade "zuppa imperiale" in leek broth & parmigiano crust

SECONDI PIATTI

Coniglio al tegame, 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
Il tartufo scorzone fresco viene lavorato da noi e trasformato in salsa

Lombo di cervo, sedano rapa alla cenere,
salsa di pere acidulata 30,00
Venison, celeriac cooked in ashes, sour peer sauce

LA BRACE NEL FORNO JOSPER

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

Spalletta di agnello,
patate con la buccia, il nostro ketchup *(per 2 persone)* 30,00 per pers.
Shoulder of lamb, potatoes with peel, homemade ketchup *(for 2 people)*

L'orto e il Josper 24,00
Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven

Bistecca fiorentina di manzetta prussiana,
e patate al forno con la buccia per hg 7,40
T-bone 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 Artichoke cooked on embers	12,00
Patate al forno con la buccia Potatoes baked with peel	5,00
Friggione Traditional “friggione” – onion & tomato long cooked	7,00
Cime di rapa al ferro Turnip greens	7,00

Coperto 4,00

Nei nostri piatti potrebbero esserci ingredienti non menzionati nella descrizione
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

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/b

40121 Bologna

Tel +39 051 26 34 94

info@caminettodoro.it - www.caminettodoro.it

