

## ANTIPASTI

Minestrone estivo in doppio brodo  
di verdura e zafferano con croste di parmigiano 16,00

Minestrone soup in double vegetable broth & saffron with parmigiano crust

Selezione di salumi artigianali, verdure  
in agrodolce 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 20,00

*Az. Simonini selezione "Benedicto", Langhirano*

Tartellette alla cannella con paté di fegatini,  
cipolla candita, riduzione di lambrusco 18,00

Tartlet with liver paté, candied onion, concentrated of lambrusco wine

Crescentine fritte fatte in casa (*disponibili sola a cena*) 6,00

Fried homemade "crescentine" (*only available at dinner*)

Coperto 4,00

## PRIMI PIATTI

mezza

Pappardelle con funghi porcini e tartufo nero	22,00	
Homemade pappardelle with porcini mushrooms & black truffle		
Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale	17,00	
Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù		
Raviolini al carbone vegetale ripieni di melanzane con crema di pomodoro “bruciato” emulsione di basilico e ricotta salata	20,00	12,00
Vegetable charcoal raviolini filled with eggplant, “burnt” tomatoe cream, basil & salted ricotta		
Tortellini in brodo di manzo e cappone	20,00	12,00
Homemade tortellini in traditional beef & capon broth <i>Ricetta della famiglia Carati</i>		

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 ingredienti non menzionati nella descrizione  
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

## SECONDI PIATTI

Faraona all'aglio nero di Voghiera glassata  
con miele di melata di Podere IOI 28,00

*Aglio nero dell'azienda NeroFermento. Grazie alla fermentazione  
e alla maturazione di 60 giorni, l'aglio abbandona il comune  
aroma pungente e assume un sapore delicato e una maggiore digeribilità*  
Guinea – fowl with fermented black garlic, glazed with artisan honeydew

Tartare di manzo, tartufo nero  
e maionese alla frusta alle acciughe 24,00

Beef tartare with black truffle & homemade mayonnaise with anchovies  
*Il tartufo nero fresco viene lavorato da noi e trasformato in salsa*

L'orto e il Josper 26,00

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven Josper

“Bollito arrosto”  
salsa di pomodori e sedano alla brace,  
limone candito e mostarda di mele 28,00

“Roast boiled” meat, grilled tomatoes & celery sauce,  
candied lemon & apple mustard

La nostra carta delle carni  
con Fiorentina e Costate alla brace,  
una selezione di cui curiamo  
direttamente la maturazione

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

Verdura secondo disponibilità del mercato del giorno Vegetable of the day market	7,00
Friggione Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked	7,00
Patate al forno con la buccia Potatoes baked with peel	5,00
Insalatina di stagione Mixed salad	6,00

### Prezzi espressi in euro

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 SO<sub>2</sub>.

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!*

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



Caminetto d'oro  
Via De' Falegnami 4/b  
40121 Bologna  
Tel +39 051 26 34 94

[info@caminettodoro.it](mailto:info@caminettodoro.it) - [www.caminettodoro.it](http://www.caminettodoro.it)