

## ANTIPASTI

Crema di patate affumicate, uovo poché  
porcini e tartufo nero 20,00

Le uova sono dell'azienda agricola Ruggeri di Valsamoggia

Smoked potato cream, organic poached egg,  
porcini mushrooms, black truffle

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

Selection of artisan cured meat, homemade sweet&sour vegetables

Mortadella artigianale di Franceschini  
e squacquerone della Valsamoggia 14,00

Mortadella artisan cured meat & squacquerone fresh 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

Tortellini in brodo di manzo e cappone	20,00	12,00
Homemade tortellini in traditional beef & capon broth		
Ricetta della famiglia Carati		
Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale	17,00	
Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù		
Raviolini di patate alla brace e rosmarino, burro acido, ragù di daino, funghi galletti e riduzione di lambrusco	22,00	12,00
Raviolini filled with potatoes cooked in charcoal oven, rosemary, sour butter, deer ragù, chanterelle mushrooms, restricted lambrusco wine		
Pappardelle con funghi porcini e tartufo nero	20,00	
Homemade pappardelle with porcini mushrooms & black truffle		
Zuppa imperiale in tazza con doppio brodo e zafferano	18,00	
Homemade traditional “zuppa imperial” with double broth & saffron		

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

“Bollito arrosto”

pomodoro “bruciato” e scalogno in agrodolce 26,00  
“Roast boiled” meat, “burnt” tomato, sweet&sour shallot

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

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven Josper 26,00

Coniglio al tegame

con salsa ai grani di senape del Ventasso 26,00  
Pan-fried rabbit with mustard seeds sauce

Costolette di maiale laccate con miele millefiori

estivo di Podere 101, pepe e limone  
con cicoria pan di zucchero alla brace 24,00  
Pork ribs, artisan honey, black pepper, lemon, “pan di zucchero” cicory

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 7,00  
Vegetable of the day market

Friggione 7,00  
Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked

Patate al forno con la buccia 5,00  
Potatoes baked with peel

Insalatina di stagione 6,00  
Mixed salad

### 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

