

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 18,00

Selection of artisan cured meat, artisan 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

Sformatino di zucca, crema di parmigiano,
crumble di amaretti e mandorle tostate 18,00

Pumpkin pie, parmigiano cream, amaretti crumble & toasted almond

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

Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)

Coperto 4,00

PRIMI PIATTI

mezza

Zuppa imperiale in tazza con brodo di porri e crosta di parmigiano Traditional “zuppa imperiale”, leeks broth & parmigiano crust	18,00	
Tortellini in brodo di manzo e cappone Homemade tortellini in traditional beef & capon broth Ricetta della famiglia Carati	20,00	12,00
Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù	17,00	
Raviolini di zucca alla brace, fondo di cipolla “bruciata” finferli, formaggio di fossa, e pepe cubebe Pumpkin raviolini, “burnt” onion, chanterelle mushrooms, cave-cured cheese & cubebe pepper	20,00	12,00
Maccheroncini all’albume con ragù di cervo e burro al somacco Artisan albumen maccheroni with venison ragù & somacco butter La pasta all’albume è del pastificio Massi di Senigallia	20,00	

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 della tradizione servito in tazza
con le salse rossa e verde e mostarda di pere 28,00

Traditional boiled meat with red sauce, green sauce & pear "mostarda"
La mostarda è di Bottega Pavese di Podenzano

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

Verdure dell'orto al Josper 26,00

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven Josper

Coniglio al tegame
con salsa ai grani di senape del Ventasso 26,00

Pan-fried rabbit with mustard seeds sauce

Petto d'anatra, il suo fondo e pera al lambrusco 28,00

Duck breast, cooking sauce, pear with lambrusco wine

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 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!

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 - www.caminettodoro.it