

ANTIPASTI

Mortadella artigianale di Franceschini
e squacquerone della Valsamoggia 14,00
Mortadella artisan cured meat & squacquerone fresh cheese

Selezione di salumi artigianali
e verdure in agrodolce fatte in casa 18,00
Selection of artisan cured meat, homemade sweet&sour vegetables

Il Fiocchetto di Podere Cadassa e burro salato 20,00

Asparagi alla brace con zabaione salato 18,00
Asparagus cooked on embers with salted "zabaione"

Sformatino di patate affumicate, spugnole,
crema di Scoparolo di Romagna
e polvere di aglio nero 20,00
Smoked potato pie, morels, salted "zabaione" & black garlic powder

Crescentine fritte fatte in casa (disponibili sola a cena) 6,00
Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)

LE CONSERVE E I FORMAGGI

Acciughe del Mar Cantabrico,
pane tostato e burro salato Scatoletta gr 50 18,00
Anchovies from the Cantabrian sea, toasted bread, salted butter

Squacquerone della Valsamoggia,
piadina cotta a mano e mostarda di pere
di Bottega Pavese 14,00

Selezione di tre formaggi secondo disponibilità 18,00
Selection of cheese according to market availability

PRIMI PIATTI

		mezza
Tortellini in brodo di manzo e cappono Homemade tortellini in traditional beef & capon broth <i>Ricetta della famiglia Carati</i>	20,00	12,00
Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù	17,00	
Bottoni al cremoso di Scoparolo di Romagna, asparagi con burro al somacco, latte di ricotta e zeste di limone Ravioli filled with creamy local pecorino cheese, asparagus with somacco spice butter, emulsion of ricotta & milk, lemon peel	20,00	12,00
Pappardelle con ragù di cortile e cavolo nero tostato Pappardelle with ragù of courtyard animal & toasted black cabbage	18,00	
Strettine all'ortica con le spugnole Nettle "strettine" with morels	22,00	

La pasta fatta in casa è sottoposta ad abbattimento di temperatura
direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne
le proprietà organolettiche

SECONDI PIATTI

Braciola di sedano rapa al burro con il suo fondo,
gel di mela alla curcuma e salsa alle nocciole 22,00
Celery root on embers with butter, apple & turmeric gel, hazelnut sauce

Lingua di manzo tostata, bagna cauda e asparagi 26,00
Toasted beef tongue, “bagna cauda” sauce & asparagus

Faraona ripiena all’aglio nero di Voghiera 28,00
Guinea-fowl filled with fermented black garlic

Tartare di manzo, tartufo nero, maionese
alla frusta, cipolla in agrodolce e misticanza 24,00
Beef tartare with homemade black truffle cream,
homemade mayonnaise, sweet & sour onion, small salad
Il tartufo nero fresco viene lavorato da noi e trasformato in crema

Spalla di agnello, tartufo bianchetto
e mammola alla brace 30,00
Shoulder of lamb, bianchetto truffle & “mammola” artichoke

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	
Patate al forno con la buccia	5,00
Potatoes baked with peel	
Friggione	7,00
Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked	

Prezzi espressi in euro - Coperto 4,00

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