

## ANTIPASTI

Galantina con tartufo nero e maionese cruda e cotta	16,00
Galantine, black truffle and raw & cooked mayonnaise	
Mortadella artigianale di Franceschini	14,00
Mortadella artisan cured meat	
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
Sformatino di taccole e crescenza con crema di fave, pecorino e mentuccia	18,00
Taccole green beans & crescenza fresh cheese pie with fava beans cream, pecorino cheese, mint	
Crescentine fritte fatte in casa (disponibili sola a cena)	6,00
Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)	

## LE CONSERVE E I FORMAGGI

Squacquerone della Valsamoggia, e mostarda di pere di Bottega Pavese	8,00
Selezione di tre formaggi secondo disponibilità	18,00
Selection of cheese according to market availability	
Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro salato	18,00
Anchovies from the Cantabrian sea, toasted bread, salted butter	

## PRIMI PIATTI

		<b>mezza</b>
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		
Bottoni al cremoso di Scoparolo di Romagna, zucchine novelle con burro al somacco, crema di piselli, latte di ricotta e zeste di limone	20,00	12,00
Ravioli filled with creamy local pecorino cheese, zucchini with spiced somacco butter, emulsion of ricotta & milk, lemon peel		
Pappardelle con porcini e tartufo nero	22,00	
Homemade pappardelle with porcini mushrooms & black truffle		
Pasta Massi con sgombro, pomodorini confit, olive e scorzette di agrumi	20,00	12,00
Artisan pasta with mackerel, confit baby tomatoes, olive & citrus peel		

## SECONDI PIATTI

Asado di tigrinto al Josper, miele di Podere 101 e agretti	26,00	
Tigrinto è una razza di maiale allevata al pascolo. Stile di vita e alimentazione naturale conferiscono alla carne grande qualità Tigrinto pastures pork cooked in charcoal oven, local honey & “agretti”		
Battuta 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		

Terrina di carota con il suo fondo,  
spugna e latte di foglia di fico, gel di limone 22,00  
Carrot terrine with its cooking oil, sponge & milk figs leaf, lemon gel

Filetto di branzino  
con burro montato agli agrumi 26,00  
Sea-bass fillet with citrus whipped butter

## LA BRACE

Curiamo direttamente la maturazione dei lombi selezionati  
Frollatura minima 30 giorni

Filetto di manzo, cardoncelli e il suo fondo 30,00  
Grilled beef fillet with cardoncelli mushrooms & cooking oil

Fiorentina di scottona polacca  
con patate al forno con la buccia  
Polish T-bone steak with potatoes baked with peel per hg 9,00

Costata di scottona polacca  
con patate al forno con la buccia  
Polish ribe eye steak with potatoes baked with peel per hg 7,60

Fiorentina di scottona danese selezione Norland  
con patate al forno con la buccia  
Danish T-bone steak with potatoes baked with peel per hg 10,40

Costata di scottona danese selezione Norland  
con patate al forno con la buccia  
Danish ribe eye steak with potatoes baked with peel per hg 8,80

# CONTORNI

## Verdura secondo disponibilità del mercato del giorno

Vegetable of the day market 7,00

## Patate al forno con la buccia

Potatoes baked with peel 5,00

## Friggione

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

## Insalatina di stagione

Seasonal salad 7,00

### Prezzi 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!*

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

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