

TEMPO DI LETTURA 30 SECONDI ... DI CONSAPEVOLEZZA!

Oltre 40 anni fa abbiamo fatto la scelta di servire ai nostri ospiti solo piatti preparati sul momento e con materie prime selezionate.

Oggi, come è giusto che sia, rimaniamo ancorati alla nostra scelta senza compromessi. Da noi non troverete mai pagine e pagine di piatti perché questo il più delle volte significa scendere a compromessi a discapito della qualità.

Facciamo quello che sappiamo fare meglio, cucinare per Voi come lo farebbe una persona cara.

Troverete "pochi" piatti in menù e una piccola lista fuori menù che cambia a seconda degli ingredienti del mercato del giorno

READING TIME 30 SECONDS ... OF AWARENESS!

Over 40 years ago, we made the decision to serve our guests only dishes prepared on the spot using selected ingredients.

Today, as it should be, we remain committed to our choice without compromise. You will never find pages and pages of dishes here because this usually means compromising on quality.

We do what we do best: cook for you as a loved one would.

You will find "few" dishes on the menu and a small list of specials that changes depending on the ingredients available at the market each day

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

Mortadella artigianale di Franceschini 14,00
Mortadella artisan local cured meat

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

Il Fiocchetto di Podere Cadassa
e chutney di frutta 20,00

Sformato di zucca e castagne
Con porcini e crema di tosone 18,00
Pumpkin & chestnuts pie, porcini mushrooms and "tosone" cream

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 frutta di Bottega Pavese 8,00

Selezione di formaggi con miele e composta 18,00
Selection of cheese according to market availability, honey & fruit compote

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

PRIMI PIATTI

mezza

Zuppa imperiale in tazza
con brodo di porri e zafferano 16,00
Traditional "zuppa imperiale", leeks broth & saffron

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

Ravioli con squacquerone della Valsamoggia,
mousse di pere volpine, saba e tartufo nero 22,00 12,00
Ravioli filled with squacquerone local fresh cheese & pear,
saba and black truffle

Pappardelle con porcini e tartufo nero 22,00
Homemade pappardelle with porcini mushrooms & black truffle

SECONDI PIATTI

Bollito della tradizione servito in tazza
con la salsa verde e mostarda di frutta 28,00

Traditional boiled meat with green sauce & fruit “mostarda”

La mostarda è di Bottega Pavesi di Podenzano

Asado di tigrinto al Josper
e cavolo nero al ferro 26,00

Tigrinto nasce da un progetto che unisce benessere animale,
sostenibilità ambientale e qualità dell'alimentazione

I maiali vengono allevati al pascolo, la carne è di grande qualità

Tigrinto pastures pork with toasted black cabbage

Terrina di barbabietola rossa, fondo al miso,
riduzione di latte di capra, maionese di arachidi,
sabbia di agrumi e barbabietola 26,00

Beetroot terrine, miso, goat milk reduction, peanut mayonnaise,
sand of citrus & beetroots

Battuta di manzo, tartufo nero, maionese
alla frusta, cipolla in agrodolce, chips di patate 24,00

Beef tartare with homemade black truffle cream,

homemade mayonnaise, sweet & sour onion, potato chips

Il tartufo nero fresco viene lavorato da noi e trasformato in crema

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
Patate al forno con la buccia Potatoes baked with peel	5,00
Friggione bolognese Traditional “frigione” – 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!

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