

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

Mortadella artigianale
del salumificio Franceschini
Traditional Mortadella local cured meat

14,00

Selezione di salumi artigianali
e verdure in agrodolce

18,00

Selection of artisan cured meat, artisan sweet&sour vegetables

Il Fiocchetto di Podere Cadassa
e chutney di frutta

20,00

Sformato di topinambur e patate
con fondua di tosone e chips di topinambur
Jerusalem artichoke & potato pie, "tosone" cream
and Jerusalem artichoke chips

16,00

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

6,00

CONSERVE E FORMAGGI

Squacquerone della Valsamoggia
e mostarda di frutta di Bottega Pavesi 8,00

Selezione di formaggi con miele dell'azienda
agricola Podere 101 e composta fatta in casa 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 cardi e zafferano 16,00
Traditional “zuppa imperiale”, cardoons 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

Bottoni di zucca alla brace,
fondo di cipolla “bruciata” e mostarda di fichi 22,00 12,00
Ravioli filled with grilled pumpkin, “burnt” onion sauce, fig mustard

Pappardelle di cacao con ragù di cervo
e burro al somacco 20,00
Homemade cocoa pappardelle with venison ragù & sumac butter

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

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

Cappello del prete, fondo all’aglio nero
di Voghiera, gremolada e purè di sedano rapa

26,00

“Cappello del prete” beef shoulder, fermented black garlic sauce,
“gremolada” with parsley, garlic and lemon peel, celery roots purée

L’aglio nero è di NeroFermento

Le verdure dell’orto

Tra i nostri piatti storici alla brace, lo proponiamo sempre in versioni
un po’ diverse ma senza cambiarne la sostanza

Purè di carote arrosto, patata alla cenere,
porro, zucca, cavolfiore e pera alla brace,
salsa alla senape del Ventasso

26,00

**Among our traditional grilled dishes, we offer it in slightly different versions,
but without changing its essence**

Roasted carrot purée, ashed potato, leeks, cauliflower,
pear on embers, mustard sauce

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

24,00

Beef tartare with black truffle, homemade black truffle cream,
homemade mayonnaise, sweet & sour onion, potato chips

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

La nostra carta delle carni con Fiorentine
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

Carciofo alla brace	Grilled artichoke	8,00
Patate al forno con la buccia	Potatoes baked with peel	5,00
Friggione bolognese		7,00
Traditional “friggione” – onion & tomato long cooked		
Insalatina di stagione	Seasonal salad	7,00
Verdura secondo disponibilità del mercato del giorno		7,00
Vegetable of the day market		

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 o consultate il nostro registro degli allergeni. 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
a pranzo entro le tre e a cena entro mezzanotte!



Caminetto d'oro

Via De' Falegnami 4/b

40121 Bologna

Tel +39 051 26 34 94

info@caminettodoro.it - www.caminettodoro.it