

ANTIPASTI

Selezione di salumi artigianali Selection of artisan cured meat	18,00
Prosciutto crudo di Simonini stagionato 24 mesi	20,00
Mortadella del salumificio Franceschini Traditional Mortadella local cured meat	14,00
Patè di fegatini, purea di mele e pan brioche Chicken liver patè, apple puree, pan brioche	16,00
Sformato di patate affumicate, spugnole, crema di pecorino di Romagna e aglio nero Smoked potato pie, morels, local pecorino cheese, black garlic	20,00
Crescentine fritte fatte in casa (disponibili sola a cena) Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)	6,00

CONSERVE E FORMAGGI

Selezione di formaggi con il miele dei Colli e composta fatta in casa Selection of cheese according to market availability, honey, fruit compote	18,00
Crostino di polenta, mousse di squacquerone della Valsamoggia e mostarda di frutta Toasted cornmeal with squacquerone cheese mousse & fruit "mostarda"	8,00
Verdure in agrodolce Artisan sweet&sour vegetables	6,00
Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro salato Scatoletta gr 50 Anchovies from the Cantabrian Sea, toasted bread, salted butter	18,00

COME MANGIAVAMO

Crostini di polenta tostata con sugo di funghi 12,00
Toasted cornmeal with mushrooms & tomato sauce

Le pennette della Maria 16,00
Penne with market vegetables & bacon
Erano gli anni 80 quando Maria di Giandomenico apriva il Caminetto, tra i piatti storici per i quali si faceva spesso la fila all'esterno nell'attesa che si liberasse un tavolo c'erano le sue penne.
Un piatto senza fronzoli, buono nella sua semplicità,

fatto con le verdure che offriva il mercato e l'aggiunta di guanciale

Le penne sono del Pastificio Marulo di Torre Annunziata, fatte con antiche e pregiate varietà di grano duro e trafilate al bronzo

PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo di manzo e cappone 20,00 12,00 **mezza**
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 al cremoso di Scoparolo di Romagna, asparagi con burro al somacco, latte di ricotta e zeste di limone 20,00 12,00
Ravioli filled with creamy local pecorino cheese, asparagus with somacco spice butter, emulsion of ricotta & milk, lemon peel

Strettine all'ortica con le spugnole 22,00
Nettle "strettine" with morels

Spaghettoni con sugo di agnello e pecorino 18,00
Spaghetti with lamb sauce & pecorino cheese

SECONDI PIATTI

Lingua di manzo tostata, bagna cauda e asparagi 24,00
Toasted beef tongue, “bagna cauda” sauce & asparagus

Faraona arrosto con fondo
all’aglio nero di Voghiera 26,00
Aglio nero dell’azienda NeroFermento. Grazie alla fermentazione
e alla maturazione di 60 giorni, l’aglio abbandona il comune
aroma pungente e assume un sapore delicato e una maggiore digeribilità
Guinea – fowl with fermented black garlic

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

Asparagi alla brace
con zabaione al parmigiano e tartufo nero 22,00
Asparagus cooked on embers & “zabaione” with parmigiano

Costolette di maiale laccate al miele,
pepe, limone, gin e patata alla cenere 22,00
Pork ribs, artisan honey, black pepper, lemon, gin & ashed potato

L’orto e la brace 26,00
Tra i piatti storici del Caminetto con cottura nel forno a carbone
Market vegetables on embers served on the hot stone

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

Patate al forno con la buccia	Potatoes baked with peel	6,00
Friggione bolognese		7,00
Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked		
Insalatina di stagione	Seasonal salad	7,00
Verdura secondo disponibilità del mercato del giorno		8,00
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

Nei nostri piatti sono presenti prodotti abbattuti direttamente nella nostra cucina al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche. Per maggiori info chiedete al nostro staff.

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. Our dishes contain ingredients that are blast chilled directly in our kitchen in order to preserve their organoleptic properties.

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