

Dal 1980 La famiglia Carati è alla guida del Ristorante Caminetto d'oro
Oggi in cucina gli allievi "della Maria"
continuano nella selezione delle materie prime, con la sua stessa cura, portando
avanti le ricette di famiglia legate al territorio e alla tradizione

Traditional Bolognese cuisine,
handmade and rooted in family tradition

Come per gli anni passati, anche quest'anno in occasione del periodo estivo
in cui tutto rallenta, riformuliamo un menù unico che racchiude
alcune delle proposte del ristorante e altre del bistrot
per poter continuare a garantire la qualità e la freschezza di sempre

ANTIPASTI

Mortadella artigianale 12,00
Traditional Mortadella local cured meat

Selezione di salumi artigianali 18,00
Selection of artisan cured meat

La spalla di Palasone 24,00
Simile per certi aspetti al culatello, preparata artigianalmente
da norcini esperti nella zona di Parma, esclusivamente
durante la stagione invernale. Presidio Slow Food
Similar in some respects to culatello, it is handmade cured shoulder
by expert butchers in the Parma area, exclusively during the winter months

Zucchine novelle e rapette marinate
con menta e peperoncino 16,00
Zucchini & turnips marinated with mint & chili pepper

Polpettine di ricotta, scorze di limone,
crema di zuccina bolognese e piselli 16,00
Ricotta cheeseballs & lemon zest, cream of zucchini & peas

Selezione di formaggi con miele dell'azienda agricola Podere IOI e composta di frutta	20,00
Selection of cheese according to market availability, honey & fruit compote	
Parmigiano Reggiano	10,00
Crescentine fritte fatte in casa (disponibili sola a cena)	6,00
Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)	

PRIMI PIATTI

		mezza
Tortellini in crema di parmigiano	20,00	12,00
Homemade tortellini in traditional beef & capon broth		
Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale	17,00	
Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù		
Pappardella ripiena di melanzane e pecorino, fondo di pomodoro "bruciato" e basilico	18,00	
Strichetti homemade pasta with courgette, green peas & prosciutto		
Pappardelle con funghi porcini	22,00	
Homemade pappardelle with porcini mushrooms		

SULLA LAVAGNA LE PROPOSTE DEL MERCATO DEL GIORNO
ON THE BLACKBOARD THE PROPOSALS OF THE DAY

SECONDI PIATTI

Polpetta di manzo alla brace,
guancia e funghi porcini 22,00
Grilled hamburger, bacon & porcini mushrooms

Coniglio al tegame con il suo fondo alla senape 26,00
Pan-fried rabbit with its cooking juices & mustard

Battuta di manzo con i suoi condimenti 24,00
Beef tartare with

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

Melanzana fondente, il suo fondo, caciocavallo,
pomodoro al Josper, gel di basilico
e di limone “bruciato” 24,00
Eggplant, its cooking juices, caciocavallo cheese
tomato cooked in charcoal oven, “burnt” basil & lemon gel

Fiorentine e Costate alla brace

Curiamo direttamente la maturazione dei lombi

We offer a selection of beef loins whose maturation we take care of directly

La Piemontese con patate al forno con la buccia
Fiorentina T-bone steak 9,8 hg

Costata Ribe-eye steak 8,8 hg

Manzetta prussiana con patate al forno
con la buccia
Fiorentina T-bone steak 7,8 hg

Costata Ribe-eye steak 6,6 hg

CONTORNI

La giardiniera artigianale di Bottega Pavesi	7,00
Artisan sweet&sour vegetables	
Patate al forno con la buccia	6,00
Potatoes baked with peel	
Friggione bolognese	7,00
Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked	
Insalatina di stagione	7,00
Seasonal salad	
Verdura secondo disponibilità del mercato	8,00
Market vegetables	

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