CAMINETTO 1927 D'ORO TRATTORIA

Dal 1980 La famiglia Carati è alla guida del Ristorante Caminetto d'oro Oggi in cucina gli allievi "della Maria" , Andrea e Gianmarco 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

ANTIPASTI

Mortadella artigianale "Opera" 12,00
Traditional Mortadella local cured meat

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

Zucca violina e rapette marinate con menta e peperoncino 12,00
Pumpkin & turnips marinated with mint & chili pepper

Sformatino di zucca alla brace, funghi finferli e formaggio di fossa 18,00
Grilled pumpkin pie, chanterelle mushrooms, "formaggio di fossa"

Selezione di formaggi con miele dell'azienda agricola Podere 101 e composta di frutta 18,00
Selection of cheese according to market avalaibility, local honey & fruit compote

Crescentine fritte fatte in casa **(disponibili sola a cena)** 6,00
Fried homemade "crescentine" **(only available at dinner)**

PRIMI PIATTI

		mezza
Tortellini in brodo di manzo e cappone Homemade tortellini in traditional beef & capon broth	20,00	12,00
Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù	17,00	
Ravioli con squacquerone della Valsamoggia, mousse di pere volpine e saba Ravioli filled with squacquerone local fresh cheese, pear, saba	20,00	12,00
Pappardelle con funghi porcini Homemade pappardelle with porcini mushrooms	22,00	
Zuppa imperiale in tazza con brodo di porri Traditional "zuppa imperiale" in leeks broth	16,00	

SULLA LAVAGNA LE PROPOSTE
DEL MERCATO DEL GIORNO

ON THE BLACKBOARD THE PROPOSALS OF THE DAY

SECONDI PIATTI

Polpetta di manzo alla brace,
uova di quaglia, guanciale e porcini 26,00
Grilled hamburger, quail eggs, bacon & porcini mushrooms

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

Guancette di manzo brasate al sangiovese,
battuto di scalogno e purè di sedano rapa 26,00
Beef cheeks brased with sangiovese wine, shallots & celery root purée

Terrina di rapa rossa, brunoise
di rapa sott'aceto, crema di parmigiano,
amaranto soffiato e maionese alle arachidi 24,00
Red turnip terrine, pickled turnip, parmigiano cream
puffed amaranth & peanuts mayonnaise

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

CONTORNI

La giardiniera artigianale 7,00
Homemade sweet&sour vegetables

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 saltata secondo disponibilità del mercato 8,00
Sautéed 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