

Il Caminetto d'oro sta lavorando per Voi

Stiamo facendo importanti lavori di ristrutturazione della nostra cucina in modo da offrirVi un servizio ancora migliore.

Fino a metà Settembre la sera saremo ospitati dal nostro Bistrot Twinside con una proposta che raccoglie il fiore di entrambi i menu, nel rispetto della stagione.

Selezioniamo per il nostro menu i migliori prodotti sul mercato. Il pane, la pasta fresca e i dolci che proponiamo nascono nella nostra cucina.

Coperto 2,00

ANTIPASTI

Taglierino con mortadella della Macelleria Zivieri di Bologna, Provolone Valpadana e piadina romagnola "Mortadella" local cured meat, "Provolone Valpadana" local cheese and "piadina" regional bread	10,00
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche fatto in casa e burro "Culaccia" cured meat from Parma with home-made pain brioché and butter	16,00
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce fatte in casa Selection of local cured meat with home-made sweet & sour vegetables	14,50
Lingua di manzo, spinacini, Tropea in agrodolce, capperi in fiore e salsa verde Beef tongue, baby spinach, sweet and sour "Tropea" red onion, capers and traditional green sauce	12,00
Alici fritte con maionese fatta in casa Fried anchovies with home-made mayonnaise	12,00

PASTA FATTA IN CASA

Tortellini in brodo di manzo e cappone <i>Il ripieno è preparato secondo la ricetta di famiglia</i> Home-made "Tortellini" soup with traditional beef and capon broth <i>Carati Family's recipe</i>	16,00
Tagliatelle alla Bolognese con ragù tradizionale Home-made "tagliatelle" long pasta with traditional Bolognese meat sauce	14,00
Tortelli di ricotta con zucchine e piselli Home-made "tortelli" pasta filled with "ricotta" cheese with zucchini and green peas	14,00
Spaghetti fatti in casa con cozze, zucchine e pomodoro fresco al profumo di erbe Home-made "spaghetti" pasta with mussels, zucchini and fresh tomato flavoured with aromatic herbs	12,00

CONTORNI 5,00

Friggione alla bolognese
Traditional Bolognese "friggione" of onion and tomato

Patate al forno
Baked potatoes

Fagiolini alla mentuccia
Green beans with mint

Insalata mista
Mixed salad

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno con verdure croccanti Tataki tuna with crisp vegetables	20,00
La nostra tartare di manzo in quattro versioni con olio e sale, maionese alla senape, tartufo scorzone e tapenade Beef tartare with four different dressing Evo and salt, mustard mayonnaise, "scorzone" truffle and tapenade, with toasted black bread	18,00
Tagliata di manzo marinata alle erbe con patate al forno Sliced beef marinated with herbs with baked potatoes	18,00
Coniglio al tegame con salsa alla senape, fagiolini alla mentuccia e friggione alla bolognese Pan-cooked rabbit with mustard sauce, mint green beans and Bolognese "friggione" sauce of onion and tomato	18,00
Fiorentina di scottona con patate al forno T-bone steak with baked potatoes	per hg 6,00
Fiorentina di razza Fassone Piemontese con patate al forno Macelleria Zivieri T-bone steak "Fassone" (Piedmontese breed of cattle) with baked potatoes	per hg 6,80

*Le nostre preparazioni possono contenere ingredienti
non espressamente indicati nella descrizione del piatto.
Per maggiori informazioni sulla composizione
chiedere al Personale di Sala.
Grazie*



TRATTORIA CAMINETTO D'ORO
VIA DE' FALEGNAMI 4
40121 BOLOGNA
TEL +39 051 263 494
INFO@CAMINETTODORO.IT - WWW.CAMINETTODORO.IT

Informiamo la gentile Clientela che i piatti preparati nel nostro ristorante possono contenere i seguenti allergeni:
pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa.
Inoltre 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.