



TWINSIDE

IL BISTROT DEL CAMINETTO D'ORO

Le preparazioni, dal pane alla pasta e ai dolci, dall'aceto alle verdure in agrodolce fino alle salse nascono nella nostra cucina

Alcune nostre preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche

MENU CENA

Coperto € 2

ENTRATE

- | | |
|---|----|
| Rape marinate con menta e peperoncino,
formaggio primo sale e crostini di polenta | 10 |
| <i>Turnips marinated with mint & chili pepper, fresh cheese, toasted cornmeal</i> | |
| Paté di fegatini con mela confit caramellata e pan brioche fatto in casa | 12 |
| <i>Liver paté, caramelized apple, homemade pan brioche</i> | |
| Selezione di salumi artigianali, verdure in agrodolce fatte in casa
e squacquerone | 16 |
| <i>Artisan local cured meat selection, homemade sweet & sour vegetables, squacquerone</i> | |
| Le crescentine fritte | 4 |
| <i>Fried "crescentine"</i> | |

PRIMI PIATTI

La pasta la facciamo noi

- | | |
|--|----|
| Lasagnetta con erbe selvatiche e ricotta della Valsamoggia | 14 |
| <i>Homemade green lasagnetta with wild herbs & local ricotta cheese</i> | |
| Tagliatelline all'ortica alla romagnola con gambuccio
e pecorino di grotta | 14 |
| <i>Homemade green nettle tagliatelline, butter, prosciutto & pecorino cheese</i> | |

Segue...

PIATTI PRINCIPALI

La trippa in bianco con il parmigiano <i>Tripe with parmigiano cheese</i>	14
Tartare di manzo con patate al forno con la buccia condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade, <i>Beef tartare with baked potatoes - classic dressing</i>	14
Purè di fave, polpette di ceci e crumble di olive <i>Mashed fava beans, chickpea balls & olive crumble</i>	14

CONTORNI

Friggione alla bolognese - <i>Traditional friggione - onion & tomatoe slowly cooked</i>	5
Insalatina dell'orto primaverile "colta e mangiata" - Spring salad "picked & eat"	5
Patate cotte al forno con la buccia - <i>Baked potatoes with peel</i>	5
Asparagi alla brace del forno Jospet <i>Asparagus cooked on embers</i>	10

Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno!

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



Nei nostri piatti potrebbero esserci 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).

Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

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.

Furthermore fish intended to be consumed raw or almost raw is subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

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.



caminettodoro