

Il Caminetto
RISTORANTE - PIZZERIA - BRACERIA

MENÙ
CENA

Il Caminetto®

RISTORANTE - PIZZERIA - BRACERIA

C'ERA UNA VOLTA UN ANTICO CASOLARE DI CAMPAGNA...

30 novembre 1979.

Inizia la nostra avventura in un locale a pochi passi da qui. Da allora tutto è cambiato. Nel 1984 si riparte da zero, per vivere un progetto ambizioso, più grande. L'entusiasmo, il coraggio e tanto spirito di iniziativa hanno guidato il nostro pensiero consolidatosi nel tempo. Abbiamo cercato di dare vita ad un rudere, trasformandolo in un'attività piena di vita, d'intraprendenza e voglia di fare. È il 1989: finalmente il Caminetto nasce qui dove lo conosciamo oggi. Un luogo che vuole conservare la tradizione della cucina umbra, ma allo stesso tempo essere al passo con i tempi ed offrire sempre nuovi servizi ai propri clienti. L'arte della buona cucina ed il rispetto della tradizione sono alla base del nostro operato, che contempla utilizzo di prodotti genuini del contesto gastronomico umbro. Il Caminetto vuole essere il luogo dove celebrare dal grande evento all'intima ricorrenza. Un luogo adatto a molteplici occasioni, dove poter assaporare il piacere dello stare insieme, proprio come una volta.

LA STORIA CONTINUA...

GRAZIE DI FARNE PARTE!



INDICE

APERITIVI	pag. 3	HAMBURGER	pag. 12
ALLERGENI	pag. 14	CONTORNI	pag. 13
ANTIPASTI	pag. 4-5	DESSERT	pag. 14
PIZZE ROSSE	pag. 6	SOFT DRINKS	pag. 15
PIZZE BIANCHE	pag. 8	BIRRE	pag. 16
MENU BABY	pag. 10	BOLLICINE	pag. 17
PRIMI PIATTI	pag. 11	VINI BIANCHI	pag. 17
BRACERIA	pag. 12-13	VINI ROSSI	pag. 18

MENÙ DEL CASALE : € 20 (BEVANDE ESCLUSE)

Il Caminetto

PRIMO, SECONDO E CONTORNO **del giorno** (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA)
DISPONIBILE DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ SOLO SE L'INTERO TAVOLO SCEGLIE L'OPZIONE
Il **MENÙ DEL CASALE** varia ogni giorno a seconda della stagione per garantire la freschezza delle materie prime.

APERITIVI & COCKTAILS



APEROL SPRITZ 6 €
prosecco, aperol, soda

CAMPARI SPRITZ 6 €
prosecco, campari, soda

AMERICANO 6 €
vermouth rosso, bitter campari, soda

NEGRONI 6 €
campari, vermouth gin

NEGRONI SBAGLIATO 6 €
vermouth rosso, bitter campari,
prosecco

CALICI 5 €
prosecco / bianco / rosso

CRODINO / APEROL SODA / CAMPARI SODA 3,5 €

GIN TONIC / LEMON 6 €
gin, schweppes tonica / lemon

GIN TONIC PREMIUM 12 €
gin mare / Bombay / Hendriks

VODKA TONIC / LEMON 6 €
vodka, schweppes tonica / lemon

CUBA LIBRE 6 €
rum e coca

GLI SFIZI

PATATINE FRITTE (AR - G) 4 €

MOZZARELLINE (G - U - LA - AR) 4 €
5 pz.

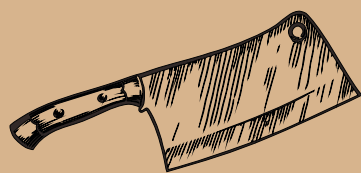
CROCCHETTE DI PATATE 4 €
(G - AR - U - LA) 5 pz.



 VEGETARIANO / * LA CUCINA POTREBBE FAR USO DI ALCUNI ALIMENTI SURGELATI ALL'ORIGINE, IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI

ANTIPASTI

i Crudi DI CARNE



FESA DI MANZO MARINATA (SP)

fesa di manzo marinata alle erbe e stagionata, rucola, pomodorini e salsa alla senape (a parte)

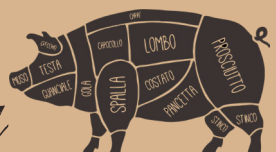


12 €



FESA DI MANZO
marinata alle erbe
e stagionata

la Norcineria



IL TAGLIERE PER 2 PERSONE (G - LA)

selezione di norcineria umbra, pecorino (Az. Medei Marco), bruschetta olio evo



18 €

IL TAGLIERE PER 1 PERSONA (G - LA)

selezione di norcineria umbra, pecorino (Az. Medei Marco), bruschetta olio evo

9 €



TAGLIERE NORCINERIE E PECORINO





PANE FATTO IN CASA E COPERTO 2 €

i Classici

UMBRI

BRUSCHETTA AL TARTUFO E PROSCIUTTO 15 €
(G)



BRUSCHETTA AL TARTUFO E PROSCIUTTO

STRAPAZZATA AL TARTUFO (U - V)  12 €



LA STRAPAZZATA AL TARTUFO

PROSCIUTTO E PECORINO DI TREVÌ (LA) 9 €
Pecorino azienda Medei Trevi

VERDURE AL FORNO GRATINATE E NON (G)  6 €
varietà di verdure arrostate in forno,
servite con olio evo

LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE UMBRA  6 €
con olio evo e rosmarino

CORATELLA D'AGNELLO 9 €

**CREMA DI CECI CON PANE TOSTATO FATTO
IN CASA** con olio evo umbria (G)  6 €

TRIS DI BRUSCHETTE (G - SD) 6 €
pomodoro, patè e peperoni

PANE CALDO FATTO IN CASA 4 €
con selezione di olii evo umbria (G) 

LA CORATELLA D'AGNELLO

e' un piatto della tradizione umbra,
le interiora dell'agnello tagliate e
condite con salvia, rosmarino,
cipolla, aglio, olio evo,
vino bianco e pomodoro
restituiscono un gusto dal
sapore antico.

CORATELLA D'AGNELLO

PIZZE ROSSE

RIGOROSAMENTE COTTE A LEGNA

LE CLASSICHE

PORCINI ROSSA (G - LA)  9 €
pomodoro, mozzarella, porcini

FRANCESCANA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto

BOSCAIOLA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia

NORCINA ROSSA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, salsiccia


NAPOLI (G - LA - P) 8 €
pomodoro, mozzarella, acciughe

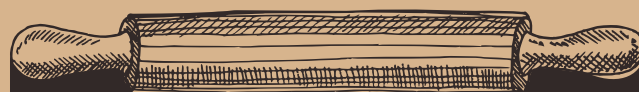
4 STAGIONI (G - LA) 8 €
margherita, carciofi, funghi, olive e prosciutto

CAPRICCIOSA (G - LA - U) 8 €
margherita, carciofi, funghi, olive, uovo e prosciutto

CALABRA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, salame piccante

MARGHERITA (G - LA)  6 €
pomodoro e mozzarella

MARINARA (G)  5 €
pomodoro, aglio e prezzemolo



**IL NOSTRO
IMPASTO
A LUNGA
MATURAZIONE
E' ALTAMENTE
DIGERIBILE**



GIOVE

SUPPLEMENTO MOZZARELLA DI BUFALA 1€
Ogni ingrediente aggiunto prevede un supplemento

PIZZE ROSSE

LE SPECIALI


INSUPERABILE (G - LA)  **15,5 €**
pomodoro, mozzarella, tartufo, burrata


"AL CAMINETTO" (G - LA)  **14 €**
pomodoro, mozzarella e tartufo

ADRIANO (G - LA) **14 €**
pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e tartufo

MAR CANTABRICO (G - LA - P) **12 €**
solo pomodoro, alici del Cantabrico, fiocchi di bufala a crudo, olio EVO

"ER TORO" (G - LA) **9 €**
margherita, salame piccante, salsiccia, würstel e cipolla

ORTOLANA (G - LA)  **8 €**
pomodoro, mozzarella, verdure gratinate

GIOVE (G - LA)  **8 €**
margherita, mozzarella di bufala e pomodorini in cottura

MONACO (G - LA - AR) **8 €**
pomodoro, mozzarella, würstel e patate fritte



ER TORO

LA NOSTRA PIZZA

**E' „ALLA ROMANA“
NON „STILE NAPOLI“.
E' UNA PIZZA BASSA E CROCCANTE.
I SUOI BORDI SONO
LEGGERMENTE DORATI,
RISULTATO DI UNA NATURALE
COTTURA A LEGNA.**

SOLO GRANI CERTIFICATI



Utilizziamo solo farine da
FILIERA CERTIFICATA ITALIANA
senza additivi, miglioratori enzimatici e OGM.

www.molinosulclitunno.com



 **VEGETARIANO | VEGETARIAN | VEGETARIER | VÉGÉTARIEN**

PIZZE BIANCHE

LE CLASSICHE

VALTELLINA (G - LA) mozzarella, bresaola, rucola e grana	12 €
PORCINI BIANCA (G - LA)  mozzarella e funghi porcini	9 €
4 FORMAGGI BIANCA (G - LA)  mozzarella, formaggi misti e gorgonzola	8 €
NORCINA BIANCA (G - LA) mozzarella e salsiccia	8 €
BIANCA CON PROSCIUTTO (G - LA) mozzarella e prosciutto	8 €
PIADINE (G - LA)  al prosciutto o con verdura	8 €
FOCACCIA AL ROSMARINO (G)  focaccia con olio EVO e rosmarino	4 €



**LA MOZZARELLA
DELLE NOSTRE PIZZE:
FIORDILATTE
DI
ALTA QUALITA'**



PIZZE BIANCHE



LE SPECIALI

- | | |
|---|-----|
| CORRADO (G - LA)  | 14€ |
| mozzarella di bufala e tartufo | |
| GRICIA (G - LA) | 10€ |
| mozzarella, guanciale amatriciano, pecorino romano DOP, pepe nero grattugiato fresco | |
| MORTADELLA E PISTACCHI (G - LA - N) | 10€ |
| mozzarella di bufala campana, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchio | |
| GIULIANA (G - LA) | 10€ |
| mozzarella, carciofi, alici e pomodori | |
| TIROLESE (G - LA) | 8€ |
| mozzarella, gorgonzola, funghi misti di bosco e speck | |
| PRIMAVERA (G - LA)  | 8€ |
| mozzarella, pomodorini, rucola e grana | |
| SIMONE* (G - LA) | 8€ |
| mozzarella, patate lesse e salsiccia | |
| RUSTICA (G - LA) | 8€ |
| mozzarella, cicoria e salsiccia | |
| CONTADINA (G - LA)  | 8€ |
| mozzarella, verdure fresche tagliate sottili e grana grattugiato | |

**CHIEDI AL CAMERIERE
PER CONDIRE LA TUA PIZZA
SENZA GLUTINE**
supplemento 2,50€

 VEGETARIANO | VEGETARIAN | VEGETARIER | VÉGÉTARIEN

MENU BABY



BALDO (G-LA-U)

10 €

cotoletta di pollo panata
patatine fritte
lattina bibita



BALDO

GAS-GAS (G-LA-U)

10 €

hamburger
patatine fritte
lattina bibita



GAS-GAS

PUMBA (G)

10 €

pizza baby
patatine fritte
lattina bibita



PUMBA

PRIMI PIATTI

CHIEDI AL CAMERIERE PER LE PASTE INTEGRALI E LE VARIANTI SENZA GLUTINE

SPECIALITÀ AL TARTUFO

STRENGOZZI AL TARTUFO (G - U)  19 €

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI CON FONDUTA DI FORMAGGI 17 €

MANTECATI CON CREMA DI LATTE E TARTUFO (G - LA - U) 

TORTELLINI PANNA E TARTUFO (G - LA - U) 17 €

STRENGOZZI ALLA LUCREZIA BORGIA (G - U)  17 €
sugo leggermente piccante con tartufo

PRANZO VELOCE?
SCOPRI LA NOSTRA PAUSA PRANZO A PARTIRE DA 10€

Primi TRADIZIONALI

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE (G - U) 9 €

STRENGOZZI AI FUNGHI PORCINI (G - U)  9 €

STRENGOZZI DEL CASALE (G - U)  7 €
sugo leggermente piccante



NON FACCIAMO USO DI SALSE TARTUFATE O PRODOTTI SIMILI

UTILIZZIAMO TARTUFO ESTIVO O UNCINATO, CONDITO CON OLIO EVO LOCALE, AGLIO, SALE E UN PIZZICO DI PEPE.

IL TARTUFO VIENE ABBATTUTO SURGELATO ALL'ORIGINE
Ci avvaliamo delle più moderne tecniche di conservazione degli alimenti, le nostre preparazioni crude o cotte, vengono abbattute in positivo a 2°C e in negativo a -18°C.



LA BRACERIA

IL MANZO



PEZZATA ROSSA

VACCA

SCOTTONA

Lombate Dry Aged
frollatura minima 30 giorni

TAGLIO COSTATA

500 - 1000 GR CA. - SPECIFICARE LA COTTURA

5 €/hg

TAGLIO FIORENTINA (MIN. 1KG)

VACCA, SCOTTONA, PEZZATA ROSSA - COTTURA AL SANGUE

6 €/hg

FILETTO DI MANZO CON PATATE ARROSTO

(CON RUCOLA E GRANA +2€ - CON FUNGHI PORCINI A LAMELLE +4€ - CON TARTUFO +7€) SPECIFICARE LA COTTURA

25 €

TAGLIATA DI MANZO OLIO E ROSMARINO CON PATATE ARROSTO

(CON RUCOLA E GRANA +2€ - CON FUNGHI PORCINI A LAMELLE +4€ - CON TARTUFO +7€) SPECIFICARE LA COTTURA

20 €

CONTROFILETTO DI ANGUS

SPECIFICARE LA COTTURA

20 €

CULACCIO DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI, GRANA E BALSAMICO

15 €

TAGLIO COSTATA PEZZATA ROSSA



HAMBURGER di SCOTTONA



HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200 GR
PANINO TIGER, INSALATA, POMODORO,
PANCETTA E PATATE FRITTE

SALSE A PARTE SUL PIATTO PER CONDIRLO COME VUOI:

MAIONESE
SALSA KETCHUP
SALSA CHEDDAR
SALSA MEX

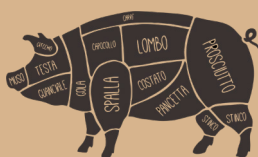


13€



LA BRACERIA

IL MAIALE



BRACIOLONA DI MAIALE	12 €
FEGATELLI RETE E ALLORO	10 €
SALSICCE LOCALI	8 €



LA GRIGLIATA DEL CASALE (MISTO DI CARNI ALLA BRACE) MAIALE E AGNELLO 15€ EXTRAMANZO + 5 €

Cinghiale

SPEZZATINO DI CINGHIALE IN CASSERUOLA (SERVITO CON PANE CALDO)

11 €



Agnello

AGNELLO ALLA BRACE 17 €
CON TARTUFO + 7 €

POLLO

TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA (LA) 12 €



I CONTORNI



VERDURE AL FORNO



PATATE ARROSTO	5 €
CICORIA RIPASSATA	5 €
PATATE FRITTE (AR - G)	4 €
INSALATA MISTA O VERDE	4 €
INSALATONA (P - LA) INSALATA MISTA, TONNO, MAIS, MOZZARELLA, POMODORI	8 €
LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE UMBRA CON OLIO EVO E ROSMARINO	6 €
VERDURE AL FORNO GRATINATE E NON (G)	6 €

i nostri dolci



TARTUFO NERO* (LA)	6 €	PANNA COTTA (LA)	6 €
TARTUFO BIANCO* (LA)	6 €	frutti di bosco / pistacchio / cioccolato / caramello*	
SORBETTO AL LIMONE* (G - LA - N - U - SO)	6 €	CREMA CATALANA (LA - U)	6 €
SORBETTO AL COCCO* (G - LA - N - U - SO)	6 €		
ANANAS IN BELLA VISTA	6 €		
TIRAMISÙ (G - LA - U)	6 €		



ALLERGENE NON È VELENO ma qualcuno deve prestarci attenzione

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

SAPPI COMUNQUE CHE I CIBI E LE BEVANDE OFFERTI IN QUESTO LOCALE SONO PRODOTTI IN LABORATORI E SOMMINISTRATI IN LOCALI DOVE SI UTILIZZANO GLI ALLERGENI QUI DI FIANCO IN TABELLA.

È IMPORTANTE SAPERE CHE NON È POSSIBILE ESCLUDERE IN MANIERA ASSOLUTA UNA EVENTUALE CONTAMINAZIONE CROCIATA.

LISTA DEGLI ALLERGENI

G	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
CR	Crostacei e prodotti a base di crostacei
U	Uova e prodotti a base di uova
P	Pesce e prodotti a base di pesce
AR	Arachidi e prodotti a base di arachidi
SO	Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
LA	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
N	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti derivati
SD	Sedano e prodotti a base di sedano
SP	Senape e prodotti a base di senape
SE	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
AS	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂
LU	Lupini e prodotti a base di lupini
M	Molluschi e prodotti a base di molluschi

SOFT DRINKS

COCA COLA IN VETRO (0,33 LT) 3,5 €

COCA COLA ZERO IN VETRO (0,33 LT) 3,5 €

FANTA IN VETRO (0,33 LT) 3,5 €



COCA COLA IN BOTTIGLIA PET (1 LT)  5 €

ACQUA MINERALE PET (1 LT)  2,5 €

La MESCITA

VINO DELLA CASA BIANCO E ROSSO (1/4 - 1/2 - 1LT)

VINI AL CALICE (CHIEDERE AL CAMERIERE)



10 €
al litro

5 €

CAFFÈ & DIGESTIVI



CAFFÈ, DECAFFEINATO E ORZO ESPRESSO 1,5 €
corretto +0,5€

LIQUORI E AMARI 4 €

CAPPUCCINO 2,5 €

WHISKY E RUM (CHIEDI LA CARTA AL CAMERIERE) 4/5/10 €

LE BIRRE

SELEZIONE IN BOTTIGLIA

LA PIÙ
BEVUTA
DAGLI
ITALIANI



PERONI NASTRO AZZURRO 62 CL (ALC. 5%) 4,5 €



PERONI STILE CAPRI 33 CL (ALC. 4,2%) 4,5 €

birra lager leggera e rinfrescante, con note di limone e foglie di ulivo.

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33 CL (ALC. 4,8%) 4,5 €

birra lager non filtrata dal gusto rotondo e fresco con un aroma maltato e sul finale, note luppolate.

Nasce da una speciale lavorazione, viene arricchita con cereali di Puglia non raffinati.



LAVORAZIONE GREZZA

La
PINTA alla MESCITA



BIONDA (BICCH. 0,50 LT)



6 €

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI BOCK ROSSA 6 LUPPOLI 33 CL (ALC. 7,0%) 4,5 €

doppio malto, che si distingue per l'aroma di cereale tostato, arricchito da venature di caramello e liquirizia.

BIRRA ROSSA

PERONI SENZA GLUTINE 33 CL (ALC. 4,7%) 4,5 €

perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato, con un contenuto di glutine inferiore a 10ppm.

GROLSCH WEIZER 50 CL (ALC. 5,1%) 5 €

in tipico stile bavarese deve la sua qualità alla selezione dei migliori ingredienti e all'utilizzo di una singola varietà di frumento.

PERONI CRUDA 33 CL (ALC. 4,7%) 4,5 €

lager dal gusto rotondo.
Prodotto con malto 100% italiano.

TENNENT'S SUPER 33 CL (ALC. 9,0%) 4,5 €

BIRRA MESSINA 33 CL (ALC. 4,7%) 4,5 €

CERES STRONG ALE 33 CL (ALC. 7,7%) 4,5 €

ANALCOLICA 4,5 €

Le Artigianali

MASTRI
BIRRAI
UMBRI

MONKEY
Beer



AZZURRA KELLER PILS 30 CL (ALC. 6,3%) 5,5 €

una keller pils fragrante e gustosa, birra bionda 100% italiana.

CALIFORNIA WEST COAST IPA 30 CL (ALC. 6,3%) 5,5 €

un trionfo di luppoli americani, ipa esuberante da bere in pochi sorsi.

DORIAN RED EXTRA SPECIAL BITTER 30 CL (ALC. 5,8%) 5,5 €

ispirata alle bitter inglesi ma ha un cuore tutto italiano, profumata, elegante e al tempo stesso impetuosa.

I VINI BIANCHI

I Naturali *Orange Wine*

N1 - BIANCO GRECHETTO RAINA UMBRIA IGT Vino biologico non filtrato non chiarificato	20 €
N2 - IL PONZIANO DELLA PIANA UMBRIA IGT Cantina Iacopo Paolucci, trebbiano spoletino	20 €
N3 - ROVICCIANO, TREBBIANO SPOLETINO DOC Az. agr. De Conti	20 €

Le Bollicine

BL1 - PROSECCO VALDOBBIADENE O TREVISO varie cantine	20 €
BL2 - SPUMANTE COMPLEANNO dolce, varie cantine	15 €
BL3 - BRACHETTO D'ACQUI varie cantine	20 €
BL4 - MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA Cantina Dogliotti	20 €
BL5 - MOSCATO VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO Az. Cerreto	30 €
BL6 - SCACCIADI AVOLI BRUT / BRUT ROSÈ Metodo classico	35 €
BL7 - TRENTO DOC Metodo classico	35 €

I Franciacorta

BL8 - BERLUCCHI '61 Brut Satèn Rosè	35 €
BL9 - BELLAVISTA	60 €
BL10 - CA' DEL BOSCO	60 €
<i>Francia</i> CHAMPAGNE	
BL11 - LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	60 €

I Classici

B1 - STROZZAVOLPI - GRECHETTO DELL'UMBRIA IGT Az. Agr. F.Ili Celesti	12 €
B2 - GRECANTE - GRECHETTO COLLI MARTANI DOC Cantina Caprai	20 €
B3 - LE RADICI - TREBBIANO SPOLETINO DOC <i>Top</i> Az. Agr. F.Ili Celesti	13 €
B4 - PALAZZONE ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC Az. Palazzone	25 €
B5 - SAN GIOVANNI DELLA SALA - ORVIETO DOC Tenuta Castello della Sala / Orvieto DOC	30 €
B6 - BRAMITO - UMBRIA CHARDONNAY IGT Tenuta Castello della Sala	30 €
B7 - CONTE DELLA VIPERA - UMBRIA BIANCO IGT Tenuta Castello della Sala	35 €
B8 - CERVARO DELLA SALA - UMBRIA BIANCO IGT Tenuta Castello della Sala	65 €
B9 - PASSERINA DOCG Az. Santa Liberata / varie	18 €
B10 - PECORINO DOCG Az. Santa Liberata / varie	18 €
B11 - COLSANTO - CANTALUCE IGT <i>Top</i> Az. Livon	29 €
B12 - FONTE PERNA GRECHETTO DOC Az. Romanelli	18 €
B13 - RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC <i>Top</i> Az. Livon	25 €
B14 - GEWÜRZTRAMINER - ALTO ADIGE DOC Cantina Marco Donati, ecc.	22 €
B15 - GRECO DI TUFO DOCG Cantina Feudi San Gregorio/Mastroberardino	20 €
B16 - FIANO DI AVELLINO DOCG Cantina Feudi San Gregorio/Mastroberardino	20 €

I VINI ROSSI

Umbria

R1 - IL FILARE- ROSSO DELL'UMBRIA IGT <i>Top</i>	12 €
Az. Agr. F.lli Celesti	
R2 - RUBESCO - ROSSO DI TORGIANO DOC	18 €
Cantina Lungarotti	
R3 - ROSSO DI MONTEFALCO	18 €
Tenuta Alzatura	
R4 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC	18 €
Cantina Adanti	
R5 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC BIO	18 €
Cantina Di Filippo	
R6 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC	18 €
Cantina Scacciadiavoli	
R7 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC BIO	18 €
Cantina Antonelli	
R8 - ROSSO DI MONTEFALCO COLSANTO DOC	25€
Cantina Livon	
R9 - ROSSO DI MONTEFALCO VILLA MONGALLI DOC	30 €
Cantina Villa Mongalli	
R10 - "BOCCATONE" ROSSO DI MONTEFALCO DOC	30 €
Cantina Tabarrini	
R11 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC	20 €
Cantina Caprai	
R12 - CAPO DE CASA MONTEFALCO ROSSO DOC	25 €
Cantina Romanelli	
R13 - TERRA CUPA MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	35 €
Cantina Romanelli	
R14- SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG (SECCO)	35 €
Cantina Antonelli	
R15 - SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG (SECCO)	45 €
Cantina Caprai	
R16 - SERICUM MONTEFALCO ROSSO DOC	25 €
Terre della Custodia	

Toscana

R17 - PIAN DELLE VIGNE - ROSSO DI MONTALCINO DOC	24 €
Cantina Marchesi Antinori	
R18- VINO NOBILE DI M.TE P. LA BRACCESCA DOCG	24 €
Cantina Marchesi Antinori	
R19 -LE MACIOCHE- BRUNELLO DI MONTALCINO DOC	75 €
Cantina Le Macioche Famiglia Cotarella	
R20 - GUIDALBERTO IGT	40€
Tenuta San Guido	
R21 - BOLGHERI DOC	30 €
Tenuta Caccia al Piano	
R22 - BOLGHERI SUPERIORE DOC	55 €
Tenuta Caccia al Piano	
R23 - BOLGHERI SASSICAIA DOC	450 €
Tenuta San Guido	
R24 - LE DIFESE IGT	45 €
Tenuta San Guido	
R25 - IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO DOCG	45 €
Cantina Marchesi Antinori	

Veneto

R26 - VOLPICELLA RIPASSO DOC	30 €
Cantina Speri	
R27 - AMARONE DELLA VOLPICELLA DOC	80 €
Cantina Speri / Ca' Rugate	

Piemonte

R28 - BAROLO DOCG	45 €
Cantina Oddero	

Sardegna

R30- IS SOLINAS - CARIGNANO DEL SULCIS DOC	35 €
Az. Argiolas	

Sicilia

R31 - SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA IGT	30 €
Nero d'Avola e Syrah - Cantina Firriato	
R32 - QUATER VITIS - TERRE SICILIANE IGT	30 €
Cantina Firriato	

Il Caminetto
i tuoi

MOMENTI



**IMMAGINA LA TUA FESTA AL CAMINETTO,
IL POSTO IDEALE PER CELEBRARE I TUOI EVENTI!
OFFRIAMO PACCHETTI SU MISURA PER
SODDISFARE OGNI TUA RICHIESTA.
LASCIATI AIUTARE DAL NOSTRO TEAM.
CONTATTACI O VISITA LA NOSTRA PAGINA WEB**



www.ilcaminetto.net

Il Caminetto



DAL GRANDE EVENTO ALL'INTIMA RICORRENZA

Il Caminetto®

SEGUICI!

Campello sul Clitunno (PG)



TELEFONO:
0743 520721

SITO:
ILCAMINETTO.NET



  ILCAMINETTOCAMPELLO