

Il Caminetto
R I S T O R A N T E - P I Z Z E R I A - B R A C C E R I A

IL
MENU
DELLA
TRADIZIONE
UMBRA

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. 4	CONTORNI	pag. 9
ALLERGENI	pag. 10	DESSERT	pag. 10
ANTIPASTI	pag. 5	SOFT DRINKS	pag. 11
MENU BABY	pag. 6	BIRRE	pag. 12
PRIMI PIATTI	pag. 7	BOLLIGINE	pag. 13
BRACERIA	pag. 8-9	VINI BIANCHI	pag. 13
		VINI ROSSI	pag. 14



LA TUA VACANZA PER UN GIORNO!

prenotala su ilcaminetto.net

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 4 €

MOZZARELLINE 4 € (G - U - LA - AR)
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

IL TAGLIERE

PER 2 PERSONE (G - LA)

Selezione di Norcineria Umbra, pecorino (Az. **Medei Marco**), bruschetta **olio evo**



18 €

BRUSCHETTA AL TARTUFO E PROSCIUTTO (G)

15 €

STRAPAZZATA AL TARTUFO (U - V)

12 €

IL NOSTRO TARTUFO

Per i condimenti al Tartufo scegliamo 100 % Tartufo VERO, unito a OlioEVO, aglio, sale e pepe. Da noi non si usano salse tartufate o preparati a base di tartufo.



LA STRAPAZZATA AL TARTUFO



IL TAGLIERE

IL TAGLIERE



CORATELLA D'AGNELLO (LA)



9 €

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

9 €

LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE UMBRA con olio evo e rosmarino

6 €

VERDURE AL FORNO GRATINATE E NON (G)

6 €

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

4 €

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.



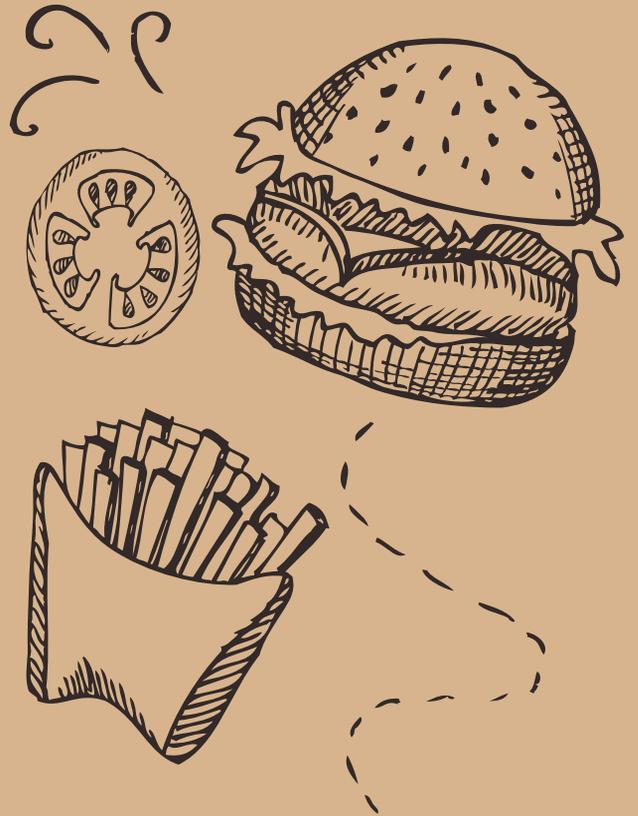
VERDURE AL FORNO

PANE FATTO IN CASA E COPERTO 2 €



BRUSCHETTA AL TARTUFO E PROSCIUTTO

MENU BABY



BALDO (G-LA-U)

10 €

cotoletta di pollo panata
patatine fritte
lattina bibita



GAS-GAS (G-LA-U)

10 €

hamburger
patatine fritte
lattina bibita



PRIMI PIATTI

SPECIALITÀ AL TARTUFO

STRENGOZZI AL TARTUFO  19 €
(G - U)

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI CON FONDUTA
DI FORMAGGI 17 €
MANTECATI CON CREMA DI LATTE E TARTUFO (G - LA -U) 

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

Primi TRADIZIONALI

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

STRENGOZZI AI FUNGHI PORCINI  9 €
(G - U)



**NON SI
SERVONO
MEZZE
PORZIONI**



STRENGOZZI AL TARTUFO

**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.



PAPPADELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

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. 1 KG)

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

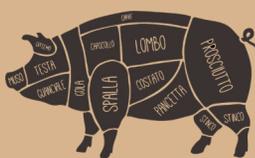


13€



LA BRACERIA

IL MAIALE



BRACIOLONA DI MAIALE	12 €
FEGATELLI RETE E ALLORO	10 €
SALSICCE LOCALI	7 €



Cinghiale

SPEZZATINO DI CINGHIALE IN CASSERUOLA (SERVITO CON PANE CALDO)

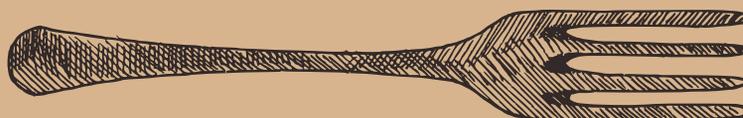
11 €



Agnello

AGNELLO ALLA BRACE
CON TARTUFO+7€

17 €



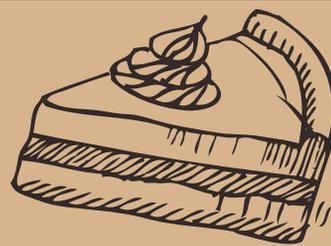
I CONTORNI



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 €

frutti di bosco / pistacchio / cioccolato / caramello*

TARTUFO BIANCO* (LA)

6 €

CREMA CATALANA (LA - U)

6 €

SORBETTO AL LIMONE* (G - LA - N - U - SO)

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

Le Bollicine

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

I Franciacorta

BL8 - BERLUCCHI '61	35 €
Brut Satèn Rosè	
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	12 €
Az. Agr. F.lli Celesti	
B2 - GRECANTE - GRECHETTO COLLI MARTANI DOC	20 €
Cantina Caprai	
B3 - LE RADICI - TREBBIANO SPOLETINO DOC	13 €
Az. Agr. F.lli Celesti <i>Top</i>	
B4 - PALAZZONE ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC	25 €
Az. Palazzone	
B5 - SAN GIOVANNI DELLA SALA - ORVIETO DOC	30 €
Tenuta Castello della Sala / Orvieto DOC	
B6 - BRAMITO - UMBRIA CHARDONNAY IGT	30 €
Tenuta Castello della Sala	
B7 - CONTE DELLA VIPERA - UMBRIA BIANCO IGT	35 €
Tenuta Castello della Sala	
B8 - CERVARO DELLA SALA - UMBRIA BIANCO IGT	65 €
Tenuta Castello della Sala	
B9 - PASSERINA DOCG	18 €
Az. Santa Liberata / varie	
B10 - PECORINO DOCG	18 €
Az. Santa Liberata / varie	
B11 - COLSANTO - CANTALUCE IGT	29 €
Az. Livon <i>Top</i>	
B12 - FONTE PERNA GRECHETTO DOC	18 €
Az. Romanelli	
B13 - RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC	25 €
Az. Livon <i>Top</i>	
B14 - GEWÜRZTRAMINER - ALTO ADIGE DOC	22 €
Cantina Marco Donati, ecc.	
B15 - GRECO DI TUFO DOCG	20 €
Cantina Feudi San Gregorio/Mastroberardino	
B16 - FIANO DI AVELLINO DOCG	20 €
Cantina Feudi San Gregorio/Mastroberardino	

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