

**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

**MENÙ**   
**PRANZO**

# 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
HAMBURGER	pag. 13	VINI ROSSI	pag. 14



**LA TUA VACANZA PER UN GIORNO!**

*prenotala su [ilcaminetto.net](http://ilcaminetto.net)*

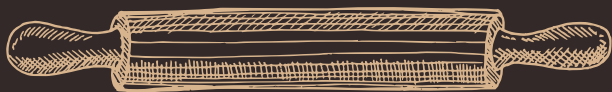
# PAUSA PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ (esclusi i festivi)

*Scegli La Formula*  
**CHE PIÙ TI PIACE**

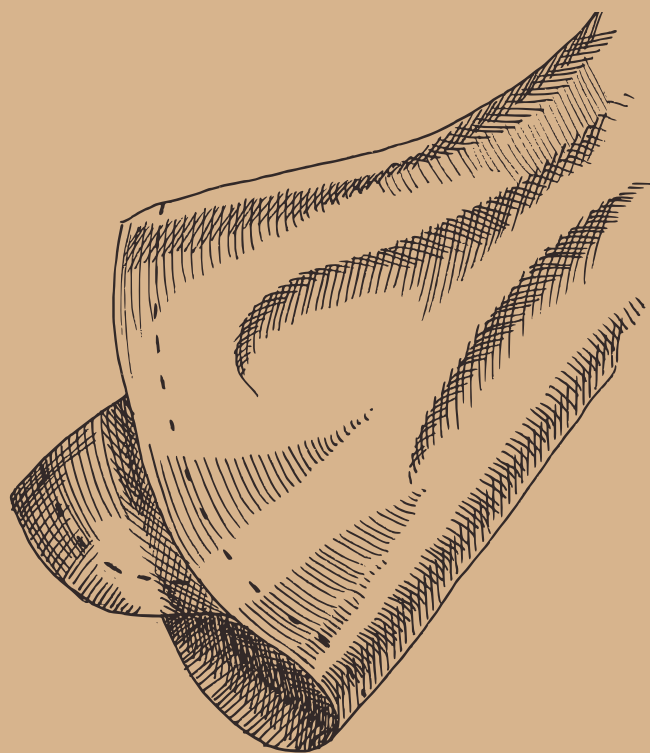
**PRIMO** del giorno  
**CONTORNO**  
1/2 ACQUA  
CAFFÈ

**10€**



**SECONDO** del giorno  
**CONTORNO**  
1/2 ACQUA  
CAFFÈ

**10€**



**PRIMO**  
del giorno  
**SECONDO**  
del giorno  
**CONTORNO**  
del giorno

1/2 ACQUA  
1/4 VINO  
CAFFÈ

**15€**

# 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 (G - U - LA - AR)** 4 €

5 pz.

**CROCCHETTE DI PATATE** 4 €

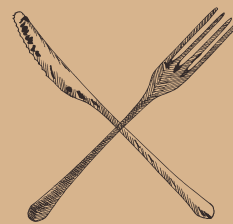
(G - AR - U - LA) 5 pz.



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



# ANTIPASTI



## IL TAGLIERE PER DUE

(G - LA)

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



18 €

## BRUSCHETTA AL TARTUFO E PROSCIUTTO (G)

15 €

## FESA DI MANZO MARINATA (SP)

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



12 €

## IL TAGLIERE PER UNO

(PER 1 PERSONA) (G - LA)

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

9 €



IL TAGLIERE PER DUE

## 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.



FESA DI MANZO  
marinata alle erbe  
e stagionata

## STRAPAZZATA AL TARTUFO (U - V)

12 €

## PROSCIUTTO E PECORINO DI TREVÌ (LA)

Pecorino azienda Medei Trevi

9 €

## CORATELLA D'AGNELLO (LA)

9 €

## TRIS DI BRUSCHETTE (G - SD)

pomodoro, patè e peperoni

6 €

## CREMA DI CECI CON PANE TOSTATO FATTO IN CASA

con olio evo umbria (G)

6 €

## PANE CALDO FATTO IN CASA

con selezione di olii evo umbria (G)

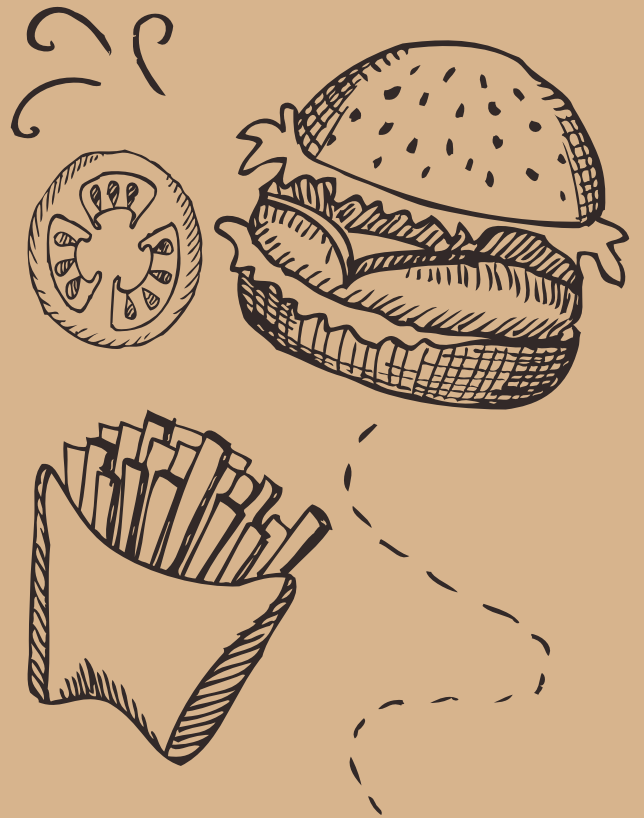
4 €



CORATELLA D'AGNELLO

PANE FATTO IN CASA E COPERTO 2 €

# 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

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 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.



PAPPARDELLE 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



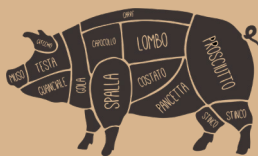
13€





# LA BRACERIA

## IL MAIALE



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



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

<b>G</b>	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
<b>CR</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
<b>U</b>	Uova e prodotti a base di uova
<b>P</b>	Pesce e prodotti a base di pesce
<b>AR</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
<b>SO</b>	Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
<b>LA</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<b>N</b>	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
<b>SD</b>	Sedano e prodotti a base di sedano
<b>SP</b>	Senape e prodotti a base di senape
<b>SE</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<b>AS</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO <sub>2</sub>
<b>LU</b>	Lupini e prodotti a base di lupini
<b>M</b>	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*

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

## Le Bollicine

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

## I Franciacorta

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

## I Classici

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

# I VINI ROSSI

## Umbria

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

## Toscana

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

## Veneto

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

## Piemonte

<b>R28 - BAROLO DOCG</b>	45 €
Cantina Oddero	

## Sardegna

<b>R30- IS SOLINAS - CARIGNANO DEL SULCIS DOC</b>	35 €
Az. Argiolas	

## Sicilia

<b>R31 - SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA IGT</b>	30 €
Nero d'Avola e Syrah - Cantina Firriato	
<b>R32 - QUATER VITIS - TERRE SICILIANE IGT</b>	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](http://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