



La cucina del Ristorante Al Caminetto è caratterizzata da quelle ricette tipiche che si tramandano di generazione in generazione.

Le nostre specialità sono i primi piatti gratinati e le carni grigliate, cucinati nel rispetto delle materie prime da mani attente e amorevoli.



< MENÙ DIGITALE

TABELLA INGREDIENTI E ALLERGENI >



VIA S. MAURO, 5971 - LIZZANO - BERTINORO (FC)
348 5998340

ANTIPASTI

Crostini misti crostini misti di carne e verdure	€ 12,00
Antipasto all'Italiana con affettati, sott'oli e formaggi misti	€ 13,00
Antipasto della Casa crescentine con crudo, crostini, panzarotte e giardiniera	€ 13,50
Formaggi misti piatto di formaggi misti del territorio	€ 12,00
Sbrombal battilarada di affettati misti, crescentine con prosciutto crudo, crostini, formaggio, crescioncino ripieno, giardiniera	€ 15,00
Lumache al forno lumache alla bourguignonne, 6 pezzi	€ 9,00
Piatto vegetariano formaggio tomino e verdure ai ferri	€ 10,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Cappelletti della casa pasticciati con prosciutto cotto, melanzane e mozzarella	€ 12,50
Ravioli al forno con mascarpone e funghi porcini*	€ 12,50
Penne alla Siciliana pomodoro, mozzarella, melanzane, piccanti	€ 11,00
Tris della casa penne, cappelletti, nidi di rondine	€ 15,00
Nidi di rondine rotolo di pasta con spinaci, ricotta, prosciutto cotto e formaggio	€ 12,00
Gnocchi gratinati ai formaggi con fonduta di formaggi e asparagi	€ 12,00
Gnocchi al forno pomodoro, carciofi e parmigiano	€ 12,00

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.*

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai porcini con porcini* freschi	€ 13,00
Strozzapreti pasticciati strozzapreti con ragù della tradizione e panna	€ 10,00
Ravioli tartufati ravioli ripieni di ricotta e spinaci con crema di tartufo e noci	€ 14,00
Ravioli al fossa ravioli ripieni di ricotta e spinaci al formaggio di fossa di Sogliano	€ 14,00
Ravioli burro e salvia ravioli ripieni di ricotta e spinaci saltati burro e salvia	€ 11,00
Tagliatelle al fossa tagliatelle fatte in casa al formaggio di fossa	€ 12,00
Tagliatelle al ragù tagliatelle fatte in casa al ragù classico	€ 10,00
Tortello zucca e patate tortelli patate e zucca, su fonduta di parmigiano	€ 12,00
Cappelletti ai porcini cappelletti della tradizione ai porcini*	€ 14,00
Cappelletti al ragù cappelletti della tradizione con ragù classico	€ 11,00
Tagliolini agli stridoli tagliolini agli stridoli, pomodoro e asparagi	€ 12,00

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.*

SECONDI PIATTI

Castrato ai ferri	€ 14,00
castrato ai ferri	
Agnello ai ferri	€ 15,00
agnello ai ferri	
Paillard ai ferri	€ 12,00
paillard di vitello ai ferri	
Misto ai ferri	€ 17,00
salsiccia, pancetta, agnello, braciola, petto di pollo cotti ai ferri	
Lumache al forno	€ 18,00
lumache alla francese, 12 pezzi	
Carpaccio di manzo	€ 13,00
carpaccio di manzo pomodorini, grana e rucola	
Carpaccio di manzo al forno	€ 14,00
carpaccio di manzo al forno con funghi freschi e pomodorini	
Straccetti di pollo	€ 14,00
straccetti di pollo conditi ananas e mandorle	
Straccetti di manzo ai carciofi	€ 15,00
straccetti di manzo ai carciofi	
Straccetti di manzo ai funghi porcini	€ 17,50
straccetti di manzo ai funghi porcini	
Scortichino di manzo	€ 15,50
scortichino di manzo con radicchio, pinoli e aceto balsamico	

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.*

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

PEZZATURE CIRCA 250gr.

Filetto di manzo ai ferri	€ 23,00
filetto di manzo ai ferri al sale	
Filetto di manzo ai porcini	€ 25,00
filetto di manzo ai ferri con funghi porcini*	
Filetto di manzo al pepe	€ 25,00
filetto di manzo ai ferri al pepe	
Filetto di manzo all'aceto balsamico	€ 25,00
filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena	
Tagliata di manzo al fossa	€ 26,00
tagliata di manzo al formaggio di fossa di Sogliano con contorno, pezzatura circa 650gr.	
Tagliata di filetto Primavera	€ 25,00
tagliata di manzo con pomodorini, rucola e grana	
Tagliata di manzo al sale e rosmarino	€ 26,00
tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino con contorni, pezzatura circa 650gr.	
Fiorentina ai ferri con contorno	€ 7,00hg
fiorentina ai ferri con contorno, pezzatura circa 1kg	€ 8,00hg
prezzo variabile in base a frollatura e tipologia di carne selezionata	€ 9,00 hg

CONTORNI

Patate al forno	€ 6,00
patate fresche a spicchio cotte al forno	
Patatine fritte	€ 5,50
patate fritte	
Verdure ai ferri	€ 7,00
verdure di stagione ai ferri	
Insalata mista	€ 6,00
insalata fresca mista	
Melanzane alla parmigiana	€ 7,50
melanzane fritte e gratinate in forno con passata di pomodoro, basilico, aglio e formaggio	
Pinzimonio	€ 7,00
carote, sedano, finocchio accompagnato da olio, sale e pepe	
Verdure gratinate	€ 7,00
verdure di stagione gratinate	
Erbette saltate	€ 7,00
erbette fresche saltate in aglio o olio	

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.*



ANTIPASTI FREDDI

- Insalata di gamberi** € 14,00
insalata di gamberi con scaglie di grana e pomodorini
- Antipasto misto freddo*** € 18,00
marinati misti, insalata di mare, insalatina di gamberi, seppia e polpo in salsa saor
- Marinati misti*** € 13,00
antipasto misto di pesce marinato
- Tartare di tonno*** € 17,00
tartare di tonno fresco con zenzero

ANTIPASTI CALDI

- Seppie e piselli** € 12,00
seppie e piselli
- Lumachine in umido** € 12,00
lumachine in umido
- Cozze alla tarantina** € 12,00
cozze alla tarantina accompagnato da pane tostato
- Cozze e vongole alla marinara** € 13,50
cozze e vongole alla marinara accompagnato da pane tostato
- Filetti di triglia** € 16,00
filetti di triglia saltati con capperi, pomodorini e tropea

PRIMI PIATTI

- Chitarra allo scoglio** € 18,00
spaghetti alla chitarra con cozze e vongole
- Spaghetti vongole e zucchini** € 15,00
spaghetti vongole e zucchini
- Passatelli al granchio** € 16,00
passatelli asciutti al sugo di granchio
- Risotto alla marinara** € 15,00 *cad.*
risotto alla marinara con il pescato del giorno - min. 2 persone -

SECONDI PIATTI

- Grigliata mista** € 25,00
grigliata di pesce mista con il pescato del giorno - min. 2 persone -
- Tonno in crosta di sesamo** € 17,00
tonno* scottato in padella in crosta di sesamo
- Gamberoni al sale** € 16,00
gamberoni al sale grosso
- Rombo al forno** € 6,50 *all'etto*
rombo al forno accompagnato da funghi porcini, patate e pomodorini
- Rombo alla griglia** € 6,50 *all'etto*
rombo alla griglia con contorni vari
- Fritto misto** € 22,00
gamberi, calamari, triglia, sardoncini e verdure pastellate

PIZZE CLASSICHE

Pomodoro - pomodoro	€ 5,50
Margherita - pomodoro, mozzarella	€ 6,50
Marinara - pomodoro, olio, origano	€ 6,00
Napoletana - pomodoro, olio, acciughe, origano	€ 7,50
Romana - pomodoro, acciughe, capperi, origano	€ 8,00
Bufala - pomodoro, mozzarella di bufala	€ 9,50
4 Stagioni - pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi trif., prosciutto cotto, olive nere	€ 9,50
Diavola - pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 7,50
Prosciutto Cotto - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,50
Funghi freschi - pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 7,50
Capricciosa - pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, carciofi, olive nere	€ 9,50
Wurstel - pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,50
Salsiccia - pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 7,50
Ortolana - pomodoro, mozzarella, verdure grigliate di stagione	€ 10,50
Tonno e Cipolla - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 9,50
Prosciutto Crudo - pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	€ 9,50
Melanzane e salame piccante - pomodoro, mozzarella, melanzane, salamino piccante	€ 9,00
4 Formaggi - pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, emmenthal	€ 9,00
Tonno e capperi - pomodoro, mozzarella, tonno, capperi	€ 9,00
Patatine fritte - pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 7,50
Cotto e funghi - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi	€ 9,00
Porcini - pomodoro, mozzarella, funghi porcini*	€ 9,50
Calzone - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9,00
Funghi trifolati - pomodoro, mozzarella, funghi trifolati*	€ 7,50
Melanzane e cipolla - pomodoro, mozzarella, melanzane, cipolla	€ 8,50
Crudo e funghi freschi - pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, funghi freschi	€ 11,00
Boscaiola - pomodoro, mozzarella, funghi misti*	€ 9,50
Gorgonzola - pomodoro, mozzarella, gorgonzola	€ 9,00
Salsiccia e cipolla - pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla	€ 9,00
Speck - pomodoro, mozzarella, speck	€ 9,50
Wurstel e patatine - pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	€ 8,50
Tropea - pomodoro, mozzarella, cipolla di tropea	€ 6,50
Peperoni - pomodoro, mozzarella, peperoni	€ 6,50

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.*

PIZZE SPECIALI

Verdure ai ferri - pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	€ 10,50
Contadina - pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, cipolla	€ 10,50
Rumbascola - pomodoro, mozzarella, melanzane, cipolla, salame piccante	€ 10,50
Lova - pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	€ 8,50
Indurmenta - bianca, squacquerone e rucola	€ 10,00
Sgarbueda - pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pancetta, funghi freschi	€ 11,50
Parma - pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, grana, rucola	€ 11,50
Scurzona - pomodoro, mozzarella, tonno, fagioli, cipolla	€ 10,50
Ciacarona - pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodori secchi, olive nere	€ 10,00
Caprese - bufala, pomodorini, basilico	€ 10,50
Tirolese - pomodoro, mozzarella, speck, porcini*	€ 11,50
Imbarleda - pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini	€ 11,50
Primavera - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, acciughe	€ 10,50
Esotica - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas	€ 10,00
Romagnola - mozzarella, squacquerone, rucola, prosciutto crudo	€ 12,00

LE GIGANTI –PER 2 PERSONE–

Strafalciona - a fantasia del pizzaiolo	€ 25,00
Raggio di sole - pizza gigante a spicchi	€ 25,00

SCHIACCIATINE

Saporita - grana in cottura, porcini, rucola	€ 10,50
Crudo - olio, prosciutto crudo	€ 8,00
Verdure - olio, verdure ai ferri	€ 8,00
Esagerosa - insalata, tonno, pomodorini, grana, rucola	€ 10,00
Cotto - olio, prosciutto cotto	€ 6,00

IMPASTI E AGGIUNTE

Mozzarella di Bufala	€ 2,00
Prosciutto crudo	€ 2,00
Impasto Kamut	€ 2,00
Napoletana	€ 2,00
Stesa	€ 2,00

I NOSTRI DESSERT

Tiramisù	€ 7,00
tiramisù della tradizione	
Profiteroles	€ 7,00
profiteroles al cioccolato o cioccolato bianco, 3 palline	
Mascarpone	€ 7,00
crema di mascarpone	
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 7,00
panna cotta ai frutti di bosco	
Panna cotta al caramello	€ 7,00
panna cotta al caramello	
Panna cotta al cioccolato	€ 7,00
panna cotta al cioccolato	
Crema catalana	€ 7,00
crema catalana	
Cheesecake	€ 7,00
cheesecake newyorkese fredda al caramello, cioccolato, frutti di bosco	
Tartufo bianco o nero	€ 5,50
tartufo bianco o nero	
Tartufo affogato al caffè	€ 6,00
tartufo affogato al caffè	
Tartufo affogato al liquore	€ 7,00
tartufo affogato al liquore	
Sorbetto	€ 4,50
sorbetto al limone o al caffè	
Semifreddo della casa	€ 6,00
semifreddo della casa al Pistacchio	
Zuppa inglese	€ 7,00
zuppa inglese della tradizione	
Sfogliatina	€ 7,00
sfogliatina con crema e frutta fresca	
Gelato	€ 4,00
gelato panna e cioccolato, 2 palline	



PROPOSTE DI MENÙ DI TERRA

PROPOSTA DI MENÙ DI TERRA I

ANTIPASTO DELLA CASA

Crescentine con crudo, panzerotti,
crostini e giardiniera

BIS DI PASTA

Cappelletti al forno
Tagliatelle al ragù

SECONDO CON CONTORNO

Misto di carne ai ferri
Verdure grigliate e patate al forno

SORBETTO

€31,00 a persona
(minimo 2 persone)

1/2 ACQUA, 1/4 VINO, CAFFÈ E DIGESTIVO

PROPOSTA DI MENÙ DI TERRA II

ANTIPASTO DELLA CASA

Crescentine con crudo, panzerotti,
crostini e giardiniera

TRIS GRATINATO AL FORNO

Cappelletti al forno
Penne alla siciliana
Nidi di rondine

SECONDO CON CONTORNO

Tagliata al sale grosso di Cervia
Patate al forno e verdure miste di stagione

SORBETTO

€36,00 a persona
(minimo 2 persone)

1/2 ACQUA, 1/4 VINO, CAFFÈ E DIGESTIVO

PROPOSTA DI MENÙ DI TERRA III

ANTIPASTO SBROMBAL

Crostini, tortello alla lastra, crescentine con crudo
affettati e formaggi misti del territorio

TRIS GRATINATO AL FORNO

Ravioli gratinati con mascarpone e funghi porcini
Gnocchi gratinati ai 4 formaggi e asparagi
Penne alla Siciliana

SECONDI

Straccetti di manzo rucola, pinoli e aceto balsamico
Agnello Scottadito

SORBETTO

€41,00 a persona
(minimo 2 persone)

1/2 ACQUA, 1/4 VINO, CAFFÈ E DIGESTIVO



PROPOSTE DI MENÙ DI MARE

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE I

ANTIPASTI

Insalata di gamberi con scaglie di grana,
pomodorini e verdure di stagione
Cozze e vongole alla marinara
Marinati misti

PRIMO

Passatelli al granchio

SORBETTO

SECONDI

Spiedini misti
Fritto misto

€41,00 a persona
(minimo 2 persone)

1/2 ACQUA, 1/4 VINO, CAFFÈ E DIGESTIVO

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE II

ANTIPASTI

Seppie con piselli in umido
Misto freddo della casa
Cozze alla marinara

PRIMI

Tagliolino calamari e zucchine
Risotto rosso alla marinara

SORBETTO

SECONDI E CONTORNO

Grigliata di pesce
Fritto misto
Insalata mista

€48,00 a persona
(minimo 2 persone)

1/2 ACQUA, 1/4 VINO, CAFFÈ E DIGESTIVO



I nostri piatti e le nostre basi vengono lavorati sul momento dell'ordine, ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese.

Ringraziamo la clientela per la comprensione .

COPERTO € 2,50