



*Perfetto per tutte le famiglie e le coppie che vogliono assaporare la buona cucina in un'ambiente rilassante, il nostro Ristorante è il luogo ideale per festeggiare compleanni, battesimi e cerimonie.*

*Grazie agli ampi spazi interni e ad una comoda veranda panoramica, Al Caminetto si adatta a tutte le stagioni.*

*Organizza con noi il tuo evento, lo renderemo un giorno indimenticabile!*

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

348 5998340



# CARTA DEI VINI

---

VINI ROSSI

<b>Sangiovese Romagna DOC, Cantina Zavalloni</b>	€ 10,00
Uve di sangiovese, sentori di ciliegia e lampone, consigliato con carne di manzo e vitello	
<b>Novilunio, Sangiovese Superiore Romagna DOC, Cantina Romandiola</b>	€ 12,50
Uve di sangiovese, sentori di viola e mammola, consigliato con carni alla griglia e formaggi	
<b>138, Sangiovese Superiore Romagna DOC BIO, Cantina Masselina</b>	€ 14,50
Sangiovese in purezza, sentori fruttati e spezie, ideale con carni alla griglia e cacciagione	
<b>158, Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT BIO, Cantina Masselina</b>	€ 14,50
Uvaggio cabernet sauvignon e sangiovese, sentori vegetali, ideale con selvaggina e formaggi stagionati	
<b>Sangiovese Superiore Romagna DOC, Cantina Zavalloni</b>	€ 16,00
Sangiovese in purezza, sentori di frutta e fiori, ideale con carne di manzo e formaggi	
<b>Poggio Marù, Primitivo del Salento IGT, Cantina Torre Cevico</b>	€ 16,00
Primitivo in purezza, sentori di ciliegie nere e prugne secche, consigliato con pizza e primi piatti	
<b>Il Costone, Sangiovese Superiore Romagna DOC BIO, Cantina Braschi</b>	€ 22,00
Uve di sangiovese, sentori di ciliegia e frutti rossi, consigliato con carni rosse e di maiale	
<b>Galante, Sangiovese Appassimento Romagna DOC, Cantina Romandiola</b>	€ 19,00
Uve di sangiovese, note delicate di viola e marasca, consigliato con carni bianche e formaggi	
<b>Galante, Sangiovese Appassimento Romagna DOC, Bottiglia Magnum</b>	€ 32,00
Sangiovese in purezza, note delicate di viola e marasca, consigliato con carni bianche e formaggi	
<b>Castelleria delle Guaite, Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Cantina Montesor</b>	€ 19,00
Uvaggio di corvina, rondinella e molinara, note di frutta candita e spezie, ideale con piatti di terra	
<b>Pinot Nero A. Adige DOC, Cantina Meran</b>	€ 19,00
Pinot nero in purezza, sentori di lamponi e ciliegie, ideale con formaggi stagionati	
<b>Rubeo, Cabernet Sauvignon Riserva DOC, Cantina Zavalloni</b>	€ 21,00
Cabernet sauvignon in purezza, sentori di confettura di prugna e amarena, consigliato con carni rosse	
<b>Monte Sasso, Sangiovese Romagna DOC, Cantina Braschi</b>	€ 21,00
Uve di sangiovese, profumo di viola e marasca, consigliato con carni alla griglia	
<b>Il Costone, Sangiovese Romagna DOC Riserva Bertinoro, Cantina Braschi</b>	€ 23,00
Uve di sangiovese, sentori fruttati di ciliegia e spezie, ideale con carni rosse e formaggi	
<b>Amedeo, Sangiovese Superiore Riserva Romagna DOC, Cantina Zavalloni</b>	€ 24,00
Sangiovese in purezza, note floreali e profumo di more di rovo, consigliato con carni rosse grigliate	
<b>Mons Jovis, Sangiovese Colli Rimini DOC, Cantine Rocche Malatestiane</b>	€ 24,00
Sangiovese in purezza, sentori di frutta fresca di marasca, abbinato con carni rosse e zuppe	
<b>Montesor, Amarone della Valpolicella DOCG</b>	€ 36,00
Uvaggio di corvina veronese e rondinella, note di fiori di pesco, ideale con piatti di terra	

VINI BIANCHI

<b>Albana Secca Romagna DOC</b>	€ 13,00
Uve di albana, profumo di albicocca e ciclamino, ideale con piatti di mare	
<b>Albana Secca DOCG, Cantina Masselina</b>	€ 13,50
Uve di albana, profumo di ciclamino e gelsomino, ideale con piatti della tradizione romagnola	
<b>147, Chardonnay IGT, Cantina Masselina</b>	€ 13,50
Uvaggio chardonnay e sauvignon blanc, sentori vegetali, abbinato con primi di pesce	
<b>Collio, Ribolla gialla DOP, Cantina Vidussi</b>	€ 16,00
Uve di ribolla gialla, note delicate di frutta fresca, consigliato con antipasti di mare	
<b>Collio, Pinot grigio DOP, Cantina Vidussi</b>	€ 16,00
Uve di pinot grigio dal profumo fruttato con richiami di mela, consigliato con carni bianche	
<b>Collio, Sauvignon DOP, Cantina Vidussi</b>	€ 16,00
Uve sauvignon, richiami di menta, sambuco e salvia, ottimo con crudités di mare	
<b>Trebbiano Romagna DOC, Cantina Zavalloni</b>	€ 10,50
Uve di trebbiano, sentori floreali su note di mela golden, ideale con formaggi e carni bianche	
<b>Castello di Jesi, Verdicchio DOC, Cantina Moncaro</b>	€ 14,50
Uve montepulciano, sentori di ciliegia, prugna e frutti rossi, ideale con carni rosse e salumi	
<b>Passerina Marche IGT, Cantina Moncaro</b>	€ 14,50
Uve passerina, note di aromi terziari speziati, consigliato con primi e frittiture di mare	
<b>Falerio, Pecorino DOC, Cantina Moncaro</b>	€ 14,50
Uve pecorino, profumo di frutti bianchi e sentori di flora mediterranea, ideale come aperitivo	
<b>Weissburgunder, Pinot Bianco DOC, Cantina Meran</b>	€ 16,00
Uve pinot bianco, sentori di pesca gialla e mandorla fresca, ideale con antipasti di mare	
<b>Gewurztraminer Alto Adige DOC, Cantina Meran</b>	€ 19,00
Uve di gewurztraminer, profumi di fiori e frutta, ideale con crostacei	
<b>Moscato giallo DOC, Cantina Meran</b>	€ 21,00
Uve di moscato giallo, sentori di arancia e limoni, ideale con preparazioni di terra	
<b>Muller Thurgau DOC, Cantina Meran</b>	€ 14,50
Uve muller thurgau, sentori di frutta bianca e spezie, ottimo con piatti di mare al forno	
<b>Vermentino di Gallura Superiore DOCG, Cantina Mancini</b>	€ 17,00
Uve vermentino, profumo intenso lievemente aromatico, consigliato con primi di mare	
<b>Falanghina Beneventano IGP, Cantina San Paolo</b>	€ 16,00
Uve falanghina, sfumature di nocciola e biancospino, consigliato con piatti vegetariani	
<b>Greco di Tufo DOCG, Cantina San Paolo</b>	€ 17,00
Uve greco di tufo, note aromatiche di pesca e camomilla, consigliato con piatti di mare	
<b>Fiano di Avellino DOCG, Cantina San Paolo</b>	€ 17,00
Uve vitigno fiano, profumo tipico erbaceo, consigliato con carni bianche e crostacei	
<b>150, Pignoletto Frizzante DOC, Cantina Masselina</b>	€ 17,00
Uve grechetto gentile, sentori di pesca bianca e pompelmo, ideale come aperitivo	

## BOLLICINE

<b>Franciacorta Brut DOCG, Cantina Lantieri</b>	€ 25,00
Uvaggio di chardonnay, pinot nero e pinot bianco, note di pane tostato, ideale con piatti di mare	
<b>Franciacorta Extra Brut DOCG, Cantina Lantieri</b>	€ 25,00
Uvaggio di chardonnay e pinot nero, profumo agrumato e floreale ideale con piatti delicati di mare	
<b>Franciacorta Satèn DOCG, Cantina Lantieri</b>	€ 28,00
Uve di chardonnay, sentori di frutta e fiori bianchi, ideale con piatti di mare in umido e pasticceria	
<b>Arcadia, Franciacorta Brut Millesimato DOCG, Cantina Lantieri</b>	€ 31,00
Uvaggio di chardonnay e pinot nero, note di vaniglia e pan brioche, consigliato come aperitivo	
<b>Franciacorta Nature DOCG, Cantina Lantieri</b>	€ 49,00
Uvaggio di chardonnay e pinot nero, profumo di frutta bianca, ideale con crostacei e fritturine	
<b>Franciacorta Satèn DOCG Magnum, Cantina Lantieri</b>	€ 49,00
Chardonnay in purezza, sentori di frutta e fiori bianchi, ideale con piatti di mare alla griglia	
<b>Franciacorta Rosé DOCG, Cantina Lantieri</b>	€ 31,00
Uvaggio di pinot nero e chardonnay, note di frutta e lieviti, consigliato con antipasti di mare	
<b>Trento DOC Brut Spumante, Cantina Wallenburg</b>	€ 25,00
Uvaggio di chardonnay e pinot nero, sentori di pane tostato, ideale come aperitivo e antipasti di mare	
<b>Trento DOC Pas Dosé Magnum, Cantina Wallenburg</b>	€ 47,00
Uvaggio di pinot nero e chardonnay, note floreali delicate, ideale come aperitivo e antipasto	
<b>Prosecco Millesimato Brut DOC, Cantina Contarini</b>	€ 18,00
Uve di glera, note delicate di frutta e miele d'acacia, ideale come aperitivo	
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG, Cantina Contarini</b>	€ 17,00
Uve di glera, profumo fine di fiori d'acacia, ottimo come aperitivo e con piatti di mare	
<b>Prosecco Extra Dry DOP, Cantina Montresor</b>	€ 16,00
Glera in purezza, profumo leggermente fruttato, ideale con piatti di mare e piatti vegetariani	
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG, Cantina Villa Sandi</b>	€ 19,00
Uve di glera, note di mela golden e pera williams, ideale con piatti di mare marinati	
<b>Cavalieri Reali, Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry DOCG</b>	€ 16,00
Uve di glera, profumo fruttato e floreale, ideale con primi e secondi di mare	
<b>Rosé DOC Spumante, Cantina Masselina</b>	€ 16,00
Sangiovese in purezza, sentori di frutti rossi e fiori, ottimo con piatti di mare e carni bianche	
<b>Volli, Moscato Dolce Frizzante, Cantina Romandiola</b>	€ 15,00
Uvaggio di moscato bianco e e trebbiano, note di bouquet fruttato, ideale con dessert	
<b>Bellavista Gran Cuvée Alma Brut</b>	€ 80,00
Uvaggio di chardonnay e pinot nero, note di fiori bianchi, ideale con crostacei e primi piatti	
<b>Bellavista Satèn</b>	€ 70,00
Uve di chardonnay, profumo di frutta esotica, ideale con piatti di mare	
<b>Montaudon Brut Reserve Premiere</b>	€ 50,00
Uvaggio di pinot nero, chardonnay e pinot meunier, note floreali, ideale con piatti di mare e formaggi	



**BAR**

---

## BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI DEL TERRITORIO

<b>Birra Artigianale Bionda "Millemosche" - Birrificio Mazapégul</b>	0,75 l	€ 16,00
Aroma fruttato e di luppolo fresco, ideale con carni rosse, antipasti di terra e pizza		
<b>Birra Artigianale Ambrata "Balè Burdeli" - Birrificio Mazapégul</b>	0,75 l	€ 16,00
Aroma di bouquet erbaceo e frutta esotica, ideale con carni rosse, antipasti e pizza		

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Claustaler analcolica</b>	0,33 l	€ 3,50
<b>Daura Gluten Free</b>	0,33 l	€ 4,00
<b>Estrella</b>	0,66 l	€ 5,50
<b>Menabrea</b>	0,66 l	€ 5,50
<b>Ichnusa non filtrata</b>	0,33 l	€ 4,00
<b>DAB 1868</b>	0,66 l	€ 5,50
<b>Kardinal Norbertus</b>	0,50 l	€ 6,00

## BEVANDE

<b>San Benedetto Naturale</b>	€ 2,50
<b>San Pellegrino Frizzante</b>	€ 2,50
<b>Aranciata San Pellegrino</b>	€ 3,00
<b>Pepsi</b>	€ 3,00
<b>Pepsi Max</b>	€ 3,00
<b>7UP</b>	€ 3,00
<b>The Limone</b>	€ 3,00
<b>The Pesca</b>	€ 3,00

## CAFFETTERIA

<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Caffè corretto</b>	€ 2,50
<b>Deca / Orzo / Ginseng</b>	€ 2,00
<b>Cappuccino</b>	€ 2,50
<b>Tisane / Infusi</b>	€ 4,50

## COCKTAIL & LONG DRINK

<b>Americano Luxury</b>	€ 10,00
Vermouth S. Romedio Luxury, Bitter Valentini	
<b>Americano 1757</b>	€ 8,00
Campari bitter, vermouth Cinzano 1757	
<b>Negroni Sbagliato</b>	€ 10,00
Vermouth S. Romedio, bitter Valentini, Prosecco	
<b>Negroni</b>	€ 8,00
Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Gin Tanqueray	
<b>Mojito</b>	€ 8,00
Rum The Runners, Zuccheri di canna, Foglie di menta, Lime	

## WHISKY

<b>Glen Grant - Scozia</b>	40%	€ 6,00
<b>Jack Daniel's - Tennessee USA</b>	40%	€ 6,00
<b>Shinsei - Japan</b>	40%	€ 10,00
<b>Lagavulin invecchiato 16 anni - Scozia</b>	43%	€ 10,00
<b>Oban invecchiato 14 anni - Scozia</b>	43%	€ 10,00
<b>Jack Daniel's Single Barrel - Tennessee USA</b>	45%	€ 10,00
<b>The Glenlivet - Scozia</b>	40%	€ 10,00

## GIN

<b>Gin Roby Marton High Proof - Italia</b>	47%	€ 10,00
<b>Gin Botaniche di Romagna "Le Crude" - Italia</b>	40%	€ 8,00
<b>Gin Tanqueray - Regno Unito</b>	43,1%	€ 8,00
<b>Gin Bombay - Regno Unito</b>	40%	€ 8,00
<b>Gin Mare - Spagna</b>	42,7%	€ 10,00

## RUM

<b>Rum The Runners 3 - Jamaica</b>	40%	€ 10,00
<b>Rum Don Diego Encantador - Panama</b>	40%	€ 10,00
<b>Rum Trois Rivieres Agricolo - Santo Domingo</b>	50%	€ 10,00
<b>Rum Zacapa 23 anni - Guatemala</b>	40%	€ 10,00
<b>Rum Matusalem Gran Riserva 15 anni - Santiago de Cuba</b>	40%	€ 8,00



## COGNAC & LIQUORI

<b>Grand Marnier - Francia</b>	40%	€ 5,00
<b>Cointreau - Francia</b>	40%	€ 5,00
<b>Courvoisier - Francia</b>	40%	€ 7,00
<b>Bananino</b>		€ 3,00
<b>Nocino</b>		€ 3,00
<b>Brandy Stravecchio - Italia</b>	38%	€ 4,00
<b>Vecchia Romagna - Italia</b>	38%	€ 4,00
<b>Golden Parrot "Deluxe Reserve" - Italia</b>	40%	€ 5,00
<b>Tosco "Gran Reserve" Gluten Free - Italia</b>	36%	€ 4,00

## AMARI NAZIONALI

<b>Averna - Italia</b>	29%	€ 4,00
<b>Unicum - Ungheria</b>	40%	€ 4,00
<b>Amaro del Capo - Italia</b>	35%	€ 4,00
<b>Fernet - Italia</b>	35%	€ 4,00
<b>Ramazotti - Italia</b>	30%	€ 4,00
<b>Amaro Lucano - Italia</b>	28%	€ 4,00
<b>Amaro di Erbe di Romagna "Le Crude" - Italia</b>	32%	€ 4,00
<b>Amaro Montenegro - Italia</b>	23%	€ 4,00
<b>Amaro delle Dolomiti Kaiser Fost "Valentini" - Italia</b>	32%	€ 4,00

## GRAPPA

<b>903 Bianca - Italia</b>	45%	€ 4,50
<b>903 Barrique - Italia</b>	40%	€ 4,50
<b>Diletta Bianca - Italia</b>	40%	€ 5,00
<b>Diletta Barrique - Italia</b>	40%	€ 5,00
<b>Prime Uve Bianca - Italia</b>	39%	€ 5,00
<b>Prime Uve Barrique - Italia</b>	38,5%	€ 5,00
<b>Amarone Valpolicella Marzadro - Italia</b>	41%	€ 7,00

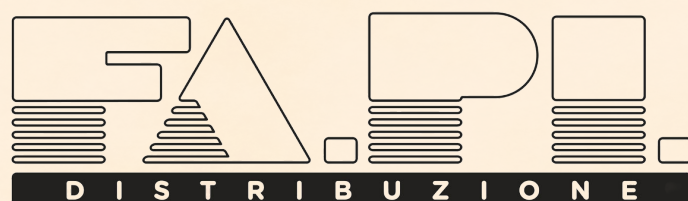
## ANALCOLICI

<b>Bitter Bianco / Rosso</b>		€ 3,00
<b>Fever Tree</b>		€ 3,00
<b>Crodino</b>		€ 3,00



# AL CAMINETTO

R I S T O R A N T E - P I Z Z E R I A



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

348 5998340