



Dal 1958

CAMERINI

La bontà ha il sapore di casa

MENU

Seguici
sui social ;)



@CAMERINI.1958



Camerini propone piatti di cucina casalinga italiana, preparati con ingredienti freschi e stagionali di piccole realtà, arricchiti da un tocco francese.

Gran parte del menù utilizza **prodotti locali, De.Co.**, spesso **Presidi e dell'Arca del Gusto Slow Food**; selezioniamo materie prime da contadini, pastori e allevatori che tutelano la biodiversità e rispettano i ritmi della natura.



Slow Food*



Territorio



Tradizioni di Casa



Vegetariano

Un Bell'Inizio

IL GRAN TAGLIERE



Il nostro **TAGLIERE CAMERINI** arricchito dai formaggi dell'**Az. Agr. Terre del Giarolo** 30 (a: 1, 7, 8, 12)



TAGLIERE CAMERINI



L'antipasto autentico di Casa Camerini. Tagliere di salumi locali con salame di Varzi DOP tagliato al coltello, pancetta nostrana e coppa piacentina, accompagnato da **Cipolla di Breme e Peperone di Voghera** in agrodolce (presidio Slow Food) e crostone di pane con lardo e **miele biologico dell'Az. Agr. Luca Bonizzoni** 25 (a: 1, 8, 12)



IDEALE PER
2
DUE PERSONE



ALICI SCROCCHIARELLE

Croccanti e saporite Alici Fritte, servite con una delicata salsa di casa Camerini 14 (a: 1, 3, 4, 5, 7, 8)

FRISCEU DI CASA CAMERINI



Irresistibili frittelle croccanti e leggere di pasta lievitata, dal cuore caldo e morbido! Con erbe aromatiche, cipolla e formaggio **Mongiardina dell'Az. Agr. Terre del Giarolo**. 12 (a: 1, 5, 7, 8)

CROSTATINA DI CAMPAGNA



Fragrante crostatina di pasta brisè con crema di **zucca berrettina**, servita con fonduta di **Grattone dell'Az. Agr. Terre del Giarolo** e completata da un uovo in camicia dal cuore morbido 14 (a: 1, 3, 7)

HUMMUS A MODO NOSTRO



Crema di ceci con zucchine grigliate, cipolla marinata all'aceto balsamico, olive taggiasche e un tocco di chimichurri 13 (a: 12)

FORMAGGI DELLA TRADIZIONE



La nostra degustazione di formaggi locali della **Soc. Agr. Il Boscasso e Az. Agr. Terre del Giarolo**, serviti con **miele biologico Az. Agr. Luca Bonizzoni** 16 (a: 7)



TAGLIERINO



Taglierino con assaggi di salumi locali: **salame di Varzi DOP**, pancetta nostrana e coppa piacentina 12



Il Primo Amore



MALFATTI COME UNA VOLTA*



LA FIRMA DI CASA CAMERINI

Preparati a mano uno ad uno, con un impasto di erbette, uova, ricotta e pangrattato. Un piatto che richiama i sapori dell'infanzia, proposto con **tre condimenti**. Scegli il tuo preferito tra:

- * Burro di montagna e salvia del nostro orto 13 (a: 1, 3, 7)
- * Pomodoro fresco con basilico 13
- * Con Funghi misti trifolati o **Tartufo Nero di Menconico** 15



PASTA, FAGIOLI E ROSMARINO CROCCANTE



Un classico senza tempo: pasta calda e cremosa di **fagioli borlotti di Gambolò** (Arca del Gusto Slow Food) arricchita dall'aroma e dalla croccantezza del rosmarino fritto e del lardo (opzionale) 14 (a: 1, 5, 9, 8)

TAGLIATELLE DELLA CASA

Pasta fresca artigianale tagliata in strisce, avvolte in un ricco ragù di carne scelta preparato secondo l'antica ricetta di Casa Camerini 14 (a: 1, 9)

Opzione aggiunta di scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi + € 1 (a: 7)

IL NOSTRO GIALLO



Riso Antico Lomello - Az. Agr. Santa Maria - allo zafferano di Zavattarello e fondo bruno. Un piatto semplice, autentico e ricco di territorio 16 (a: 7, 9)

Secondo Noi

I PIATTI UNICI DELLA
TRADIZIONE

L'ÒSS BUS



Ossobuco brasato lentamente al forno per 4 ore, servito con **Riso Antico Lomello Az. Agr. Santa Maria**, allo **Zafferano** naturale di **Zavattarello** 28 (a: 7, 9)

MERLUZZO IN DOLCE COMPAGNIA



Morbido merluzzo fritto, accompagnato da cipolle stufate in padella e da una calda e cremosa polenta rustica di **mais Otto file Az. Agr. Olezza** 24 (a: 1, 5, 8)



GUANCIA DEI DESIDERI



Morbida Guancia di Vitello cotta lentamente nel vino rosso, servita su **patate del Brallo** schiacciate e arricchita con croccanti porri fritti 20 (a: 1, 5, 9)



LA FARAONA GHIOTTA

Petto di faraona scottato in padella, servito con crema di cavolfiore, cavolfiore arrostito croccante e salsa di senape al miele 20 (a: 7, 9, 10, 12)

ZUPPA DI CIPOLLE



Dorata e avvolgente zuppa di cipolle dolci, gratinata al forno, con crostone croccante di pane e formaggio francese 14 (a: 1, 5)

CONTORNI



Crema di Zucca | Patate schiacciate | Purè di Cavolfiore (a: 7) | Cicoria Ripassata in Padella 6



Lista Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Segnalateci eventuali allergie o intolleranze alimentari; faremo il possibile per adattare i piatti. Il nostro libro ingredienti di tutte le ns. preparazioni alimentari è consultabile e a vs. disposizione.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono abbattuti in loco per garantirne qualità e sicurezza, secondo le procedure Haccp (Reg. CE 852/04). I piatti con "***" sono prodotti surgelati all'origine. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione su natura e origine degli alimenti.

COPERTO, SERVIZIO E PANE 2

Tutti prezzi sono espressi in euro (€).





Seguici
sui social ;)

  
@CAMERINI_1958