Il Caminetto®

RISTORANTE - PIZZERIA - BRACERIA

IL NOSTRO MENU

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. 3	HAMBURGER	pag. 13
ALLERGENI	pag. 16	CONTORNI	pag. 14
ANTIPASTI	pag. 4-5	DESSERT	pag. 14
PIZZE ROSSE	pag. 6	SOFT DRINKS	pag. 15
PIZZE BIANCHE	pag. 8	BIRRE	pag. 16
MENU BABY	pag. 10	BOLLICINE	pag. 17
PRIMI PIATTI	pag. 11	VINI BIANCHI	pag. 17
BRACERIA	pag. 12	VINI ROSSI	pag. 18

SEGUICI!

TELEFONO: 0743 520721

WWW.ILCAMINETTO.NET

ILCAMINETTOCAMPELLO

Campello sul Clitunno (PG)

APERITIVI & COCKTAILS

APEROL SPRITZ 5 €
prosecco, aperol, soda

CAMPARI SPRITZ 5 €
prosecco, campari, soda

AMERICANO 5 €
vermouth rosso, bitter campari, soda

NEGRONI 5 €
campari, vermouth gin

NEGRONI SBAGLIATO 5 €
vermouth rosso, bitter campari, prosecco

CALICI 5 €
prosecco / bianco / rosso

CRODINO / APEROL SODA/ CAMPARI SODA 3,5 €

GIN TONIC / LEMON 5 €
gin, schweppes tonica / lemon

GIN TONIC PREMIUM 8 €
gin mare / Bombay / Hendriks

MOSCOW MULE 5 €
vodka, ginger beer, succo lime

MOJITO 5 €
zucchero di canna, lime, rum, soda, menta

VODKA TONIC / LEMON 5 €
vodka, schweppes tonica / lemon

CUBA LIBRE 5 €
rum e coca

GLI SFIZI

OLIVE ASCOLANE (AR - G - LA - U) 4 €
5 pz.

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 DELL'ALTOPIANO — 18 €
PER 2 PERSONE (G - LA)
selezione di norcineria umbra, pecorino (Az. Medei Marco), bruschetta olio evo e mostarda

TRIS DI BRUSCHETTE (G - SD) — 6 €
pomodoro, patè e peperoni

BRUSCHETTA AL TARTUFO E PROSCIUTTO (G) — 15 €

STRAPAZZATA AL TARTUFO (U - V) — 12 €

IL TAGLIERE DELL'ALTOPIANO — 9 €
PER 1 PERSONA (G - LA)
selezione di norcineria umbra, pecorino (Az. Medei Marco), bruschetta olio evo e mostarda

I TAGLIERI DELL'ALTOPIANO

TRIS DI BRUSCHETTE

LA STRAPAZZATA AL TARTUFO

CARNE SALATA IN CARPACCIO CON RUCOLA (G - LA - SP) — 12 €
e salsa alla senape (a parte)

PROSCIUTTO E PECORINO DI TREVI (LA) — 9 €
Azienda Medei Marco

CORATELLA D'AGNELLO (LA) — 9 €

OLIVE ASCOLANE (AR - G - LA - U) — 4 €
5 pz.

MOZZARELLINE (G - U - LA - AR) — 4 €
5 pz.

CROCCHETTE DI PATATE (G - AR - U - LA) — 4 €
5 pz.

CORATELLA D'AGNELLO

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.

PANE E COPERTO 2 €

CARNE SALATA IN CARPACCIO

PIZZE ROSSE

RIGOROSAMENTE COTTE A LEGNA

LE CLASSICHE

FRANCESCANA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto

BOSCAIOLA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia

PORCINI ROSSA (G - LA) 9 €
pomodoro, mozzarella, porcini

NORCINA ROSSA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, salsiccia

MARGHERITA CON FUNGHI (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, funghi

WÜRSTEL (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, würstel

4 FORMAGGI ROSSA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, formaggi

NAPOLI (G - LA - P) 8 €
pomodoro, mozzarella, acciughe

4 STAGIONI (G - LA) 8 €
margherita, carciofi, funghi, olive e prosciutto

CAPRICCIOSA (G - LA - U) 8 €
margherita, carciofi, funghi, olive, uovo e prosciuto

CALABRA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, salame piccante

MARINARA (G) 5 €
pomodoro, aglio e prezzemolo

TONNO E POMODORO (G - P) 6 €
pomodoro e tonno

POMODORO E CIPOLLA (G) 6 €
pomodoro e cipolla

IL NOSTRO IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE E' ALTAMENTE DIGERIBILE

SUPPLEMENTO MOZZARELLA DI BUFALA 1€
Ogni ingrediente aggiunto prevede un supplemento

PIZZE ROSSE

LE SPECIALI

INSUPERABILE (G - LA) 15,5 €
pomodoro, mozzarella, tartufo, burrata campana

"AL CAMINETTO" (G - LA) 14 €
pomodoro, mozzarella e tartufo

ADRIANO (G - LA) 14 €
pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e tartufo

GIANPAOLO (G - LA) 14 €
margherita ai 4 formaggi, tartufo e speck

MAR CANTABRICO (G - LA -P) 12 €
solo pomodoro, alici del Cantabrico, fiocchi di bufala a crudo, olio EVO

STEFANO (G - LA) 12 €
margherita, taleggio, porcini e pancetta

"ER TORO" (G - LA) 9 €
margherita, salame piccante, salsiccia, würstel e cipolla

ORTOLANA (G - LA) 8 €
pomodoro, mozzarella, verdure gratinate

GIOVE (G - LA) 8 €
margherita, mozzarella di bufala e pomodorini cotti

MONACO (G - LA - AR) 8 €
pomodoro, mozzarella, würstel e patate fritte

FLORIAN (G - LA) 8 €
margherita, pancetta, radicchio cotto con parmigiano

MARGHERITA (G - LA) 6€
pomodoro e mozzarella

LA NOSTRA PIZZA

E' „ALLA ROMANA"
NON „STILE NAPOLI".
E' UNA PIZZA BASSA E CROCCANTE.
I SUOI BORDI SONO
LEGGERMENTE DORATI,
RISULTATO DI UNA NATURALE
COTTURA A LEGNA.

VEGETARIANO | VEGETARIAN | VEGETARIER | VÉGÉTARIEN

PIZZE BIANCHE

LE CLASSICHE

VALTELLINA (G - LA) 12 €
mozzarella, bresaola, rucola e grana

PORCINI BIANCA (G - LA) 9 €
mozzarella e funghi porcini

FUNGHI BIANCA (G - LA) 8 €
mozzarella e funghi champignon

WÜRSTEL BIANCA (G - LA) 8 €
mozzarella e würstel

4 FORMAGGI BIANCA (G - LA) 8 €
mozzarella, formaggi misti e gorgonzola

NORCINA BIANCA (G - LA) 8 €
mozzarella e salsiccia

BIANCA CON PROSCIUTTO (G - LA) 8 €
mozzarella e prosciutto

PIADINE (G - LA) 8 €
al prosciutto o con verdura

BIANCA (G - LA) 6 €
con mozzarella

FOCACCIA AL ROSMARINO (G) 4 €
focaccia con olio EVO e rosmarino

PIZZE BIANCHE

LE SPECIALI

GRICIA (G - LA) — 10 €
mozzarella, guanciale amatriciano, pecorino romano DOP, pepe nero grattugiato fresco

MORTADELLA E PISTACCHI (G - LA - N) — 10 €
mozzarella di bufala campana, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchio

GIULIANA (G - LA) — 10 €
mozzarella, carciofi, alici e pomodori

TIROLESE (G - LA) — 8 €
mozzarella, gorgonzola, funghi misti di bosco e speck

PRIMAVERA (G - LA) — 8 €
mozzarella, pomodorini, rucola e grana

GORGONZOLA E NOCI (G - LA - N) — 8 €
mozzarella, gorgonzola e noci a crudo

SIMONE* (G - LA) — 8 €
mozzarella, patate lesse e salsiccia

RADICCHIO E PANNA (G - LA) — 8 €
mozzarella, radicchio e panna

RUSTICA (G - LA) — 8 €
mozzarella, cicoria e salsiccia

CORRADO (G - LA) — 12€
mozzarella di bufala e tartufo

CONTADINA (G - LA) — 8 €
mozzarella, verdure fresche tagliate sottili e grana grattugiato

CHIEDI AL CAMERIERE PER CONDIRE LA TUA PIZZA SENZA GLUTINE
supplemento 2,50€

VEGETARIANO | VEGETARIAN | VEGETARIER | VÉGÉTARIEN

MENU BABY

BALDO (G-LA-U) — 10 €

cotoletta di pollo panata
patatine fritte
lattina bibita

LAS-LAS (G-LA-U) — 10 €

hamburger
patatine fritte
lattina bibita

PUMBA (G) — 10 €

pizza baby
patatine fritte
lattina bibita

PRIMI PIATTI

SPECIALITÀ AL TARTUFO

STRENGOZZI AL TARTUFO (G - U) 19 €

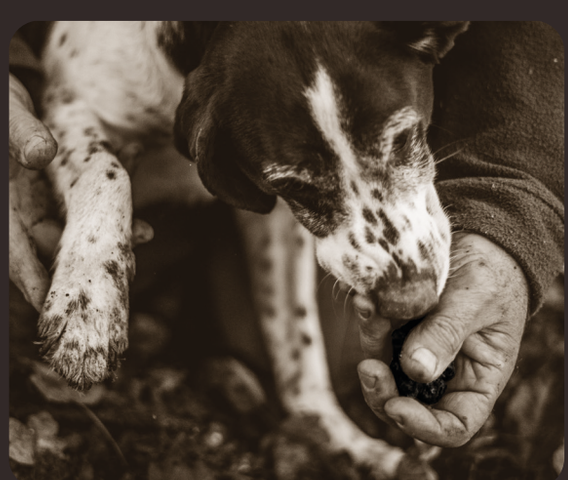
GNOCCHI RIPIENI AI 4 FORMAGGI 17 €
MANTECATI CON CREMA DI LATTE E TARTUFO
(G - LA -U)

TORTELLINI PANNA E TARTUFO (G - LA -U) 17 €

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

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 abbattutte in positivo a 2°C e in negativo a -18°C.

Primi TRADIZIONALI

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

STRENGOZZI AI FUNGHI PORCINI (G - U) 9 €

STRENGOZZI DEL CASALE (G - U) sugo leggermente piccante 7 €

NON SI SERVONO MEZZE PORZIONI

CHIEDERE AL CAMERIERE PER LE PASTE INTEGRALI E LE VARIANTI SENZA GLUTINE.

LA BRACERIA

MAIALE & *Cinghiale*

BRACIOLONA DI MAIALE	12 €
SPEZZATINO DI CINGHIALE	11 €
FEGATELLI CON RETE E ALLORO	10 €
SALSICCE	7 €

MANZO

BISTECCA "LA PEZZATA ROSSA" 700 - 800 gr ca. - specificare la cottura	25 €
FILETTO DI MANZO TARTUFATO specificare la cottura	27€
FILETTO DI MANZO specificare la cottura	22 €
TAGLIATA AL TARTUFO specificare la cottura	26 €
CONTROFILETTO DI ANGUS Uruguay/Argentina/Irlanda - specificare la cottura	20 €
TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI specificare la cottura	19 €
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA specificare la cottura	19 €
TAGLIATA AL SALE ROSA DELL'HIMALAYA E ROSMARINO specificare la cottura	19 €
STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI, GRANA E BALSAMICO	15€

LA BRACERIA

AGNELLO

AGNELLO AL TARTUFO	25 €
AGNELLO ALLA BRACE	17 €

POLLO

TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA (LA)	12 €

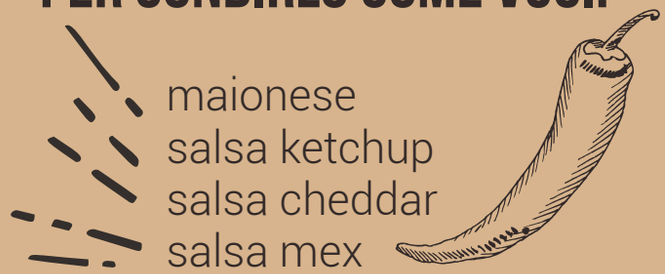
HAMBURGER di SCOTTONA

hamburger di scottona da 200 gr
panino tiger,
insalata, pomodoro,
pancetta e patate fritte

13€

SALSE A PARTE SUL PIATTO PER CONDIRLO COME VUOI:

- maionese
- salsa ketchup
- salsa cheddar
- salsa mex



CONTORNI

AL CONTADINO
NON FAR SAPERE...

INSALATONA (P - LA) 8 €
insalata mista, tonno, mais, mozzarella, pomodori

LENTICCHIE DELL'ALTOPIANO 5 €
con olio evo e rosmarino

VERDURE GRATINATE (G) 5 €

INSALATA MISTA O VERDE 4 €

CICORIA 4 €
ripassata o al limone

PATATE FRITTE (AR - G) 4 €

i nostri dolci

TARTUFO NERO* (LA) 6 €

TARTUFO BIANCO* (LA) 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 €

ZUPPA INGLESE 6 €

CRESCIONDA 6 €

VIN SANTO CON PASTICCERIA SECCA (G - U) 6 €

PANNA COTTA (LA) 6 €
frutti di bosco / pistacchio / cioccolato / caramello*

CREMA CATALANA (LA - U) 6 €

SOFT DRINKS

COCA COLA (0,25 LT)	2,5 €
COCA COLA (0,5 LT)	3,5 €
COCA COLA CARAFFA (1 LT)	6 €
COCA COLA IN LATTINA (33 CL)	2,5 €
ACQUA MINERALE (1 LT)	2,5 €
FANTA IN LATTINA (33 CL)	2,5 €
SPRITE IN LATTINA (33 CL)	2,5 €

La MESCITA

VINO DELLA CASA BIANCO E ROSSO (1/4 - 1/2 - 1 LT)	8 € al litro
VINI AL CALICE (CHIEDERE AL CAMERIERE)	5 €

CAFFE' & DIGESTIVI

CAFFÈ, DECAFFEINATO E ORZO ESPRESSO corretto +0,5€	1,5 €
LIQUORI	3 €
CAPPUCCINO	2,5 €
WHISKY E RUM (CHIEDI LA CARTA AL CAMERIERE)	4/5/10 €

LE BIRRE

SELEZIONE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI BOCK ROSSA 6 LUPPOLI 33 CL (ALC. 7,0%) 4,5 €
doppio maltorotondo, che si distingue per l'aroma di cereale tostato, arricchito da venature di caramello e liquirizia.

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.

ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL (ALC. 5,0%) 4,5 €

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 €

CORONA EXTRA 33 CL (ALC.4,5%) 4,5 €

ANALCOLICA 4,5 €

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 SO2
LU	Lupini e prodotti a base di lupini
M	Molluschi e prodotti a base di molluschi

La **MESCITA**

PERONI

BIONDA (BICCH. 0,25 LT) 3 €

BIONDA (BICCH. 0,50 LT) 6 €

BIONDA (1 LT) 10 €

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 - SCACCIADIAVOLI BRUT ROSÈ 35 €
Metodo classico

BL7 - TRENTO DOC 35 €
Metodo classico

FRANCIACORTA

BL8 - BERLUCCHI '61 35 €
Brut | Saten | Rosè

BL9 - BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA 50 €

BL10 - CA' DEL BOSCO 50 €

Francia CHAMPAGNE

BL11 - LAURENT-PERRIER LA CUVÉE 60 €
Pommery

I VINI BIANCHI

B1 - STROZZAVOLPI- GRECHETTO DELL'UMBRIA 12 €
Az. Agr. F.lli Celesti

B2 - GRECANTE - GRECHETTO COLLI MARTANI 18 €
Cantina Caprai

B3 - LE RADICI - TREBBIANO SPOLETINO DOC *Top* 13 €
Az. Agr. F.lli Celesti

B4 - CA' VITI ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC 18 €
Az. Neri

B5 - SAN GIOVANNI DELLA SALA - ORVIETO DOC 27 €
Tenuta Castello della Sala / Orvieto DOC

B6 - BRAMITO - UMBRIA CHARDONNAY IGT 27 €
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 15 €
Az. Santa Liberata

B10 - PECORINO DOCG 15 €
Az. Santa Liberata

B11 - CASAL DI SERRA - VERDICCHIO DOC 15 €
Umani Ronchi

B12 - TELLUS - CHARDONNAY IGP 15 €
Fattoria Tellus

B13 - RIBOLLA GIALLA *Top* 21 €
Az. Specogna

B14 - PINOT GRIGIO RAMATO 21 €
Az. Specogna

B15 - PINOT BIANCO DOC 25 €
Cantina Bastianich

B16 - SAUVIGNON COLLIO DOC *Top* 20 €
Az. Specogna

B17 - BIANCO DEI NERI IGP UMBRIA 16 €
Chardonnay e Sauvignon | Az. Neri

B18 - GEWÜRZTRAMINER - ALTO ADIGE DOC 22 €
Cantina Marco Donati, ecc.

B19 - GRECO DI TUFO DOCG 18 €
Cantina Feudi San Gregorio

B 20 - FIANO DI AVELLINO DOCG 18 €
Az. Mastroberardino

B 21 - ANTHÌLIA - SICILIA DOC 18 €
Az. Donnafugata

I VINI ROSSI

Umbria

R1 -IL FILARE- ROSSO DELL'UMBRIA IGT *Top* — 12 €
Az. Agr. F.lli Celesti

R2 - ROSSO DI MONTEFALCO — 15 €
Tenuta Alzatura

R3 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC — 18 €
Cantina Adanti

R4 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC BIO — 18 €
Cantina Di Filippo

R5 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC — 18 €
Cantina Scacciadiavoli

R6 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC BIO — 18 €
Cantina Antonelli

R7 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC — 24 €
Colle Mora - Cor De Muro

R8 - AMERICO MERLOT ROSSO UMBRIA IGP — 30 €
Merlot in purezza | Az. Neri

R9 - "BOCCATONE" ROSSO DI MONTEFALCO DOC — 30 €
Cantina Tabarrini

R10 - ROSSO DI MONTEFALCO DOC — 20 €
Cantina Caprai

R11 - RUBESCO - ROSSO DI TORGIANO DOC — 15 €
Cantina Lungarotti

R12- SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOC (SECCO) — 35 €
Cantina Antonelli

R13 - SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOC (SECCO) — 45 €
Cantina Caprai

R14 - TRENTANNI IGP — 25 €
Azienda Cotarella

R16 - MARCILIANO IGP — 60 €
Azienda Cotarella

Toscana

R17 - PIAN DELLE VIGNE - ROSSO DI MONTALCINO DOC — 24 €
Cantina Marchesi Antinori

R18 - SANTA CRISTINA - CHIANTI SUPERIORE DOC — 15 €
Cantina Marchesi Antinori

R19 - VINO NOBILE DI M.TE P. LA BRACCESCA DOCG — 24 €
Cantina Marchesi Antinori

R20 -LE MACIOCHE- BRUNELLO DI MONTALCINO DOC — 75 €
Cantina Le Macioche | Famiglia Cotarella

R21 - GUIDALBERTO IGT — 39 €
Tenuta San Guido

R22 - BOLGHERI DOC — 30 €
Tenuta Caccia al Piano

R23 - BOLGHERI SUPERIORE DOC — 55 €
Tenuta Caccia al Piano

R24 - BOLGHERI SASSICAIA DOC — 300 €
Tenuta San guido

Toscana

R25 - LE DIFESE IGT — 45 €
Tenuta San Guido

R26 - IL BRUCIATO BOLGHERI TENUTA GUADO AL TASSO — 45 €
DOC - DOCG Cantina Marchesi Antinori

Lazio

R27 - TELLUS SYRAH LAZIO IGP — 18 €
Az.Fatt. Tellus

Veneto

R30 - VOLPICELLA RIPASSO DOC — 25 €
Cantina Speri

R31 - AMARONE DELLA VOLPICELLA DOC — 60 €
Cantina Speri / Ca' Rugate

Piemonte

R34 - BAROLO DOCG — 45 €
Cantina Oddero

R35 - BARBARESCO DOCG — 60 €
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy

Puglia

R36 - RIFUGIO PRIMITIVO — 20 €
Az. Conti Zecca

Sardegna

R38- IS SOLINAS - CARIGNANO DEL SULCIS DOC — 25 €
Az. Argiolas

Sicilia

R39 - SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA IGT — 25 €
Nero d'Avola e Syrah - Cantina Firriato

R40 - QUATER VITIS - TERRE SICILIANE IGT — 25 €
Nero d'Avola - 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®

SEGUICI!

Campello sul Clitunno (PG)

TELEFONO:
0743 520721

SITO:
ILCAMINETTO.NET

ILCAMINETTOCAMPELLO