



Dal 1958

**CAMERINI**

La bontà ha il sapore di casa

# MENU

Seguici  
sui social ;)



@CAMERINI.1958



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



Tradizioni di Casa



Piatti Vegetariani

# Un Bell'Inizio

## IL GRAN TAGLIERE

Il nostro **TAGLIERE CAMERINI** arricchito da due bruschette speciali: Pomodoro e Mozzarella e a scelta una tra culatello e straciatella (o burrata), oppure burro e acciughe del Mar Cantabrico 30



## TAGLIERE CAMERINI

L'antipasto autentico di Casa Camerini. Tagliere di salumi locali con salame di Varzi tagliato al coltello, pancetta nostrana e coppa piacentina, accompagnato da giardiniera croccante e crostone di pane con lardo e miele biologico dell'Az. Agr Luca Bonizzoni 24



IDEALE PER  
**2**  
DUE PERSONE 



## SFOGLIA DI MARE

Sfoglie sottili di patate al forno alternate a morbido merluzzo, condito con olio e sale, servito con una delicata maionese agli agrumi e olio profumato al basilico fatti in casa 14

## TARTARE DELL'ORTO

Tartare fresca di barbabietola e rabarbaro, condita con olio e sale, accompagnata dalla sua salsa, crudité di asparagi e insalatina croccante, completata da un mix di semi tostati 13

## HUMMUS A MODO NOSTRO

Cremosa crema di ceci con catalogna brasata in padella, cipolla marinata all'aceto balsamico, olive taggiasche e un tocco di chimichurri 12

## FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Degustazione di formaggi locali della Soc. Agr. Il Boscasso e Az. Agr. Terre del Giarolo, serviti con miele Az. Agr. Luca Bonizzoni 14



## TAGLIERINO

Taglierino con assaggi di salumi locali: salame di Varzi, pancetta nostrana e coppa piacentina 10

# 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
- \* Pomodoro fresco e basilico 13
- \* Funghi misti trifolati 14



## SPAGHETTO BURRACCIUGA

Spaghetti ruvido, mantecato con burro e acciughe del Mar Cantabrico, arricchito da burrata cremosa, olio al pomodoro secco e limone, con un tocco di polvere di paprika affumicata 14

## PISAREI DI CASA

Gnocchetti caserecci di pane grattugiato, farina e acqua, mantecati in un sugo denso e vellutato di fagioli, proprio come vuole la tradizione 13

# Secondo Noi

## PIATTO UNICO DELLA TRADIZIONE: MERLUZZO IN DOLCE COMPAGNIA

Morbido merluzzo fritto, accompagnato da Cipolle stufate lentamente in padella, un fresco tocco di menta e da una calda e cremosa polenta 24



## GUANCIA DEI DESIDERI

Morbida Guancia di Vitello cotta lentamente nel vino rosso, servita su patate del Brallo schiacciate e arricchita con croccanti porri fritti 18



## BOEUF BOURGUIGNON 1958

Stracotto di manzo marinato nel vino con verdure, cotto lentamente con funghi champignon e cipolle borettane, servito con un soffice purè alla francese 18

## OVETTO E ASPARAGO

Asparagi al burro in tre consistenze - croccanti, teneri e cremosi - avvolti da una fonduta di formaggio Grattone dell'az. Agr. Terre del Giarolo, con uovo in camicia dal cuore morbido e una croccante cialda di pane fritto 15

## CONTORNI

Purè di Patate | Asparagi con Olio | Cicoria | Patate schiacciate 5

## COPERTO, SERVIZIO E PANE 2

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€).

Segnalateci eventuali allergie o intolleranze alimentari: faremo il possibile per adattare i piatti.  
Richiedete al nostro staff il manuale degli allergeni, che è a vostra completa disposizione



Seguici  
sui social ;)

f    
@CAMERINI.1958