

Antipasti

<i>Tortino di patate schiacciate con uovo B.T. e Tartufo di stagione con crema di parmigiano</i>	15
<i>Tagliere Contea (per due persone) affettati e formaggi artigianali, la nostra giardiniera, gnocco fritto</i>	22
<i>Battuta di manzo al coltello, frutto di capperi, pane croccante e scalogno di Riolo Terme IGP</i>	14
<i>Polenta frita e squacquerone (Az. Agr. latte Cesena)</i>	7,50
<i>Crostini misti</i>	7
<i>Crostini ai fegatini</i>	7
<i>Taglierino di formaggi (Fossa, Erborinato, Caprino), pere, noci e fichi caramellati di nostra produzione</i>	12
<i>La nostra piadina verde alle ortiche</i>	3
<i>Gnocco fritto</i>	3,50
<i>La nostra giardiniera</i>	6

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

servizio e coperto 2,5 euro

wi.fi: contea123

Primi

Tutti i nostri primi sono fatti in casa dalle nostre sfogline Catia e Luisa con le uova dell'azienda agricola biologica Ricciardelli

Tagliatelle al ragù bianco di faraona 11

Curzul alla chitarra con sugo di scalogno di Riolo Terme IGP 9

Tortelli di patate con crema di cipollotto e pancetta 12

*Cappelletto romagnolo con guanciale,
pinoli e scaglie di formaggio di fossa* 13

Cappelletti in brodo 11

A richiesta condimento con burro e salvia o ragù alla Bolognese

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

servizio e coperto 2,5 euro

wi.fi: contea123

Secondi

<i>Castrato nostrano alla griglia con i suoi pomodori</i> <i>(Az. Agr. Masera, Tredozio)</i>	16
<i>Tagliata marezzata di costata italiana</i> <i>con il nostro Olio d'oliva di Brisighella e sale di Cervia</i>	16,50
<i>Costata di razza romagnola (frollatura minima 45 gg)</i> <i>(pezzatura minima 800/900 gr)</i>	5 hg
<i>Spiedone della Contea cotto a bassa temperatura e finito alla griglia</i> <i>(pollo, salsiccia, coppa, pancetta e peperone)</i>	14
<i>Coscia di pollo cotta a bassa temperatura e finita alla griglia</i> <i>(Az. Agr. Guidi) Allevamento a terra, No OGM, Antibiotic free</i>	11
<i>Coniglio arrosto al vino bianco</i>	13
<i>Tomino e verdure grigliate</i>	10

Contorni

<i>Patate rustiche</i>	5
<i>Verdure alla griglia</i>	6
<i>Spinaci o erbe alla romagnola, aglio e il nostro Olio d'oliva</i>	5

Dolci Di nostra produzione...

<i>Panna al forno</i>	<i>5</i>
<i>Sorbetto caffè o limone fatto con gelato artigianale</i>	<i>3</i>
<i>Torta o crostata del giorno</i>	<i>5</i>
<i>Scroccadenti con Albana Passito</i> <i>(passito bianco di albana o rosso da uve stramature)</i>	<i>6</i>
<i>Mascarpone soffiato, variegato al caffè e crumble al cacao</i>	<i>6</i>
<i>zabaione ghiacciato al pistacchio, crema al cioccolato bianco e meringhe</i>	<i>6</i>
<i>Bavarese alla ricotta con pere caramellate, amaretto e noci</i>	<i>6</i>
<i>Il cioccolato incontra il tabacco coiba:</i> <i>cremoso ai 2 cioccolati 50 e 70% e crumble al tabacco</i>	<i>6</i>
<i>Taglierino di formaggi (Fossa, Erborinato, Caprino), pere , noci e fichi</i> <i>caramellati di nostra produzione</i>	<i>12</i>

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

servizio e coperto 2,5 euro

wi-fi; contea123

Bevande

<i>Acqua Plose naturale / frizzante</i>	2,5
<i>Coca Cola / Fanta</i>	4
<i>Birra Paulaner 0.33cl</i>	5
<i>Caffè/ Caffè corretto</i>	1,5/2
<i>Amari</i>	4
<i>Jagermeister, Fernet, Fernet Branca Montenegro, sambuca, Bayleis, Amaro del capo Petrus e China Martini</i>	
<i>Grappe di vinaccia bianca e barricate</i>	4/5
<i>Grappe speciali distillate dalle uve</i>	6
<i>Whisky</i>	9 10
<i>Ancnoc 12 anni, Lagavulin 16 anni,</i>	
<i>Rum Diplomatico</i>	9
<i>Martell fine Cognac</i>	9

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

servizio e coperto 2,5 euro

wi-fi; contea123