

Antipasti

<i>Tagliere di affettati</i>	11	  
<i>Bruschetta ai porcini</i>	11	
<i>Battuta di manzo al coltello, frutto di capperi, pane croccante e scalogno di Riolo Terme IGP</i>	14	
<i>Polenta fritta e squacquerone (Az. Agr. latte Cesena)</i>	8	 
<i>Crostini misti</i>	8	    
<i>Crostini ai fegatini</i>	8	
<i>Tortino di patate schiacciate, tuorlo d'uovo, Tartufo di stagione crema di parmigiano</i>	15	 
<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>Piadina romagnola</i>	2	 
<i>Gnocco fritto</i>	4	  
<i>La nostra giardiniera</i>	6	
<i>Squacquerone</i>	5	

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 con le uova dell'azienda agricola biologica Ricciardelli

<i>Tagliatelle al ragù</i>	11	  
<i>Tagliatelle al ragù bianco di faraona</i>	13	  
<i>Tagliatelle ai porcini</i>	14	
<i>Curzul alla chitarra con sugo di scalogno di Riolo Terme IGP</i>	11	 
<i>Tortelli di patate con crema di cipollotto e pancetta</i>	12	 
<i>Cappelletto romagnolo con guanciale, pinoli e scaglie di formaggio di fossa</i>	13	  
<i>Cappelletti in brodo di cappon</i>	12	   
<i>Cappellaccio gratinato ai porcini</i>	15	  

*A richiesta condimento con:
burro e salvia, ragù alla Bolognese, funghi porcini*

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

Servizio e coperto 2,5 euro

wi.fi: contea123

I nostri tagli di carne

Almeno 45 giorni di frollatura – Pezzatura minima 900gr/1KG - Fiorentina secondo disponibilità

Razza Romagnola scottona - Azienda agricola Bertozzi - Bertinoro FC

Costata 5,5 €/hg

Fiorentina 6 €/hg

La Chianina - pezzatura minima 13hg/14hg

Costata 6 €/hg

Fiorentina 6,5 €/hg

Aberdeen Angus - Scozia

Costata 6,5 €/hg

Fiorentina 7 €/hg

Red Hereford vacca - Irlanda - pezzatura minima 13hg/14hg

Costata 7 €/hg

Fiorentina 7,5 €/hg

Secondi

Castrato nostrano alla griglia con i suoi pomodori (Az. Agr. Masera, Tredozio) 18

Tagliata marezzata di costata nazionale con il nostro Olio d'oliva 19

Tagliata ai porcini 23

Coscia di pollo cotta a bassa temperatura e finita alla griglia 12

Spiedone della Contea (salsiccia, coppa, pancetta e peperone) 14

Coniglio arrosto al vino bianco 13

Tomino e verdure grigliate 12



Contorni

Patate rustiche 5

Porcini trifolati 10

Verdure alla griglia 6

Spinaci o erbe alla romagnola, aglio e il nostro Olio d'oliva 5

Dolci

di nostra produzione...

Panna al forno

5  

Torta o crostata del giorno

5   

*Mascarpone soffiato, variegato al caffè
aggiunta di crumble al cacao*

6    

Crema Catalana

6  

*Zabaione ghiacciato al pistacchio,
crema al cioccolato bianco e meringhe*

7   

*Scroccadenti alle nocciole con Albana Passito
(passito bianco di albana o rosso da uve stramature)*

7    

Sorbetto caffè o limone con gelato artigianale

4    

Zuppa Inglese

6  

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 bottiglia da 33cl</i>	5
<i>Caffè / Caffè corretto</i>	2/2,5
Amari	
<i>Jagermeister, Fernet, Fernet Branca</i>	4
<i>Montenegro, sambuca, Bayleis, Amaro del capo</i>	
<i>Petrus e China Martini</i>	
Grappe di vinaccia bianca e barricate	4/5
Grappe speciali distillate dalle uve	6
Whisky	
<i>Ancnoc 12 anni</i>	9
<i>Lagavulin 16 anni</i>	
Rum Diplomatico	9
Martell fine Cognac	9

Allergeni



Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio



Cereali contenenti glutine



Sedano e prodotti a base di sedano



Frutta a guscio



Uova e prodotti a base di uova

