Antipasti

Tagliere di affettati	11	
Bruschetta ai porcini	12	
Battuta di manzo al coltello, frutto di cappero, pane croccante e crema di scalogno CBT	15	
Polenta fritta e squacquerone (Az. Agr. latte Cesena)	8	
Crostini misti	8	
Crostini ai fegatini	8	
Tortino di patate schiacciate, tuorlo d'uovo, Tartufo di stagione crema di parmigiano	16	
Taglierino di formaggi (Fossa, Erborinato, Caprino), pere, noci e fichi caramellati di nostra produzione	13	
La nostra piadina verde alle ortiche	3.5	
Piadina romagnola	2.5	
Gnocco fritto	4	
La nostra giardiniera	6	
Squacquerone	5	

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

Servizio e coperto 3.00 euro

wi.fi: contea123

Primi

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

Tagliatelle al ragù	11	
Tagliatelle al ragù bianco di faraona	13	
Tagliatelle ai porcini	14	
Curzul alla chitarra con sugo di scalogno	11	
Tortelli di patate con crema di cipollotto e pancetta	13	
Cappelletto romagnolo con guanciale, pinoli e scaglie di formaggio di fossa	14	
Cappelletti in brodo di cappone	13	
Cappellaccio gratinato ai porcini	15	

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

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

Servizio e coperto 3.00 euro

wi.fi: contea123

I nostri tagli di carne alla griglia

Almeno 35/40 giorni di frollatura – Pezzatura minima 900gr/1KG -
Fiorentine secondo disponibilità

Razza Romagnola scottona - Azienda agricola Bertozzi - Bertinoro FC

Costata	6 €/hg
Fiorentina	6.5 €/hg

Aberdeen Angus - Scozia

Costata	7 €/hg
Fiorentina	7,5 €/hg

Vacca Irlandese

Costata	7,5 €/hg
Fiorentina	8 €/hg

Secondi

Castrato nostrano alla griglia con i suoi pomodori *(Az. Agr. Masera, Tredozio)*	19
Tagliata marezzata di manzo con il nostro Olio d'oliva	20
Tagliata ai porcini	24
Coscia di pollo cotta a bassa temperatura e finita alla griglia	13
Spiedone della Contea (salsiccia, coppa, pancetta e peperone)	15
Coniglio arrosto al vino bianco	13
Tomino e verdure grigliate	12

Contorni

Patate rustiche	5
Porcini trifolati	10
Verdure alla griglia	7
Spinaci o erbette alla romagnola , aglio e il nostro Olio d' oliva	6

Dolci

di nostra produzione...

Panna al forno	6	
Torta o crostata del giorno	5	
Tiramisù	6	
Crema Catalana	6	
Gelato artigianale alla crema con riduzione di Damone e crumble di scroccadenti	7	
Scroccadenti alle nocciole con Albana Passito *(passito bianco di albana o rosso da uve stramature)*	8	
Sorbetto caffè o limone con gelato artigianale	4	
Zuppa Inglese	6	

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala

Servizio e coperto 3.00 euro

wi-fi: contea123

Bevande

Acqua Plose naturale / frizzante	3
Coca Cola / Fanta	4
Birra bottiglia da 33cl	5
Caffè / Caffè corretto	2/2,5
Amari	
Jagermeister, Fernet, Fernet Branca Montenegro, sambuca, Bayleis, Amaro del capo Petrus e China Martini, Averna, Cynar, Crema al caffè	4
Grappe di vinaccia bianca e barricate	4/5
Grappe speciali distillate dalle uve	6
Whisky	
Ancnoc 12 anni Lagavulin 16 anni	9
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