



Carissimi amici,

ancora oggi, dopo tanti anni, siamo qui a vostra disposizione con la stessa passione e la voglia di migliorare di quando abbiamo iniziato.

La nostra filosofia si fonda sulla tradizione dei ristoranti a gestione familiare, dove l'accoglienza dell'ospite e la qualità dei cibi vengono prima di tutto.

Un caloroso benvenuto a tutti e buon appetito.

Sabrina e Massimo

ANTIPASTI

Bresaola della Valtellina, rucola e grana	€ 8,00
Carpaccio dello Chef, rucola e grana	€ 7,50
Antipasto all'italiana* <i>(affettati e crostini caldi)</i>	€ 7,50
Antipasto vegetariano con bruschetta <i>(verdure grigliate e gratinate, bruschetta al pomodoro)</i>	€ 8,00
Fondutina di caciotta al tartufo	€ 8,50
Salmone affumicato con pane tostato e riccioli di burro	€ 9,00
Crostini misti caldi*	€ 6,50
Antipasto sfizioso dello Chef* (minimo 2 persone)	€ 16,00
Antipasto di mare (il venerdì sera) <i>(insalatina di mare, tonno, salmone marinato, gamberetti, canolicchi, cozze e cappellette gratinate)</i>	€ 15,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla boscaiola <i>(funghi, piselli, prosciutto, panna e pomodoro)</i>	€ 8,00
Taglierini zucchine e tartufo	€ 9,00
Taglierini ai porcini	€ 8,50
Tortelloni al ragù di funghi porcini <i>(pomodoro, funghi porcini, panna)</i>	€ 9,00
Ravioli della casa <i>(pomodoro, panna)</i>	€ 8,00
Garganelli dello Chef <i>(rucola, pomodori pachino e ricotta salata)</i>	€ 7,00
Gnocchetti verdi della casa <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta)</i>	€ 8,50
Pennette verdi allo speck <i>(speck, spinaci, panna)</i>	€ 7,50
Strozzapreti alla contadina <i>(filetto di pomodoro, melanzane, prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
Risotto al profumo di bosco <i>(champignon, porcini)</i>	€ 7,50
Risotto ai quattro formaggi	€ 7,50
Cappelletti in brodo	€ 8,50
Cappelletti in brodo fatti in casa <i>(secondo disponibilità)</i>	€ 11,00
Spaghetti alla carbonara	€ 8,00
Penne all'arrabbiata	€ 7,50
Passatelli al tartufo	€ 9,50
Passatelli in brodo	€ 9,00
Orecchiette con panna, radicchio trevisano e salsiccia di cinghiale	€ 8,50

SECONDI ALLA BRACE

Tagliata di manzo al pepe rosa, aceto balsamico e misticanza	€ 14,00
Costolette d'agnello scottadito	€ 9,50
Lombata di vitello	€ 9,50
Salsicce alla brace	€ 8,00
Spiedini di carne mista (<i>salsiccia, tacchino, maiale</i>)	€ 8,00
Grigliata mista di carne (<i>agnello, maiale e tacchino</i>)	€ 10,00
Braciola di maiale	€ 8,00
Petto di tacchino	€ 8,00
Filetto di manzo alle braci	€ 17,00
Hamburger e patate fritte	€ 8,50

GLI ALTRI SECONDI

Filetto di manzo al pepe verde	€ 18,00
Scaloppina della Contessa (<i>funghi porcini, olive nere, capperi e panna</i>)	€ 9,00
Scaloppina a piacere (<i>limone o vino bianco</i>)	€ 7,50
Piccata al tartufo (<i>scaloppina con formaggio fuso e tartufo</i>)	€ 9,50
Nodino di vitello ai funghi porcini (<i>porcini, prezzemolo e panna</i>)	€ 10,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 3,50
Patate fritte*	€ 3,50
Insalata mista	€ 3,50
Verdura cotta ripassata (<i>spinaci o cicoria</i>)	€ 3,50
Tris di verdure cotte al vapore* (<i>spinaci, cicoria e fagiolini</i>)	€ 4,50
Misto di contorni al forno (<i>melanzane, zucchine, peperoni, fungo gratinato e pomodoro gratinato</i>)	€ 5,00
Crocchette*	€ 3,50
Olive ascolane*	€ 3,50
Fritto misto* (<i>verdure miste pastellate, olive ascolane, crocchette</i>)	€ 4,50

LE INSALATONE

Accattivante (<i>lattuga, rucola, capperi, uovo, pomodori, alici, tonno, olive nere</i>)	€ 6,00
Girasole (<i>lattuga, mais, olive nere, funghi, radicchio, pomodori pachino, mozzarella, prosciutto cotto</i>)	€ 6,00
Coperto (servizio compreso)	€ 1,50

LE NOSTRE PIZZE COTTE NEL FORNO A LEGNA (dalle ore 19.00)

LE CLASSICHE

Margherita <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€ 5,00
Capricciosa <i>(pomodoro, mozzarella, olive, funghi, carciofini)</i>	€ 8,00
Quattro stagioni <i>(pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, uovo sodo, prosciutto cotto, salsiccia)</i>	€ 8,00
Porcini <i>(pomodoro, mozzarella, porcini)</i>	€ 8,00
Contessa <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia)</i>	€ 7,00
Napoletana <i>(pomodoro, mozzarella, alici)</i>	€ 6,50
Melanzane <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane)</i>	€ 6,00
Quattro formaggi <i>(formaggi misti: fontina, caciotta, mozzarella, grana)</i>	€ 7,00
Francescana <i>(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
Funghi <i>(pomodoro, mozzarella, funghi)</i>	€ 6,00
Marinara <i>(pomodoro, olio di oliva, aglio e origano)</i>	€ 4,50
Calzone <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 8,00
Peperoni <i>(pomodoro, mozzarella, peperoni)</i>	€ 5,50
Salsiccia <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia)</i>	€ 6,00
Würstel <i>(pomodoro, mozzarella, würstel)</i>	€ 6,00
Asparagi <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi)</i>	€ 6,00
Tonno <i>(pomodoro, mozzarella, tonno)</i>	€ 7,00
Verdura <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, asparagi, peperoni)</i>	€ 8,50
Pizza D.O.P. <i>(mozzarella di bufala, pomodorini)</i>	€ 8,00

LE ALTRE

Stracchino e rucola <i>(mozzarella, stracchino, rucola)</i>	€ 7,50
Francese <i>(pomodoro, mozzarella, brie, melanzane)</i>	€ 8,50
Trevigiana <i>(mozzarella, radicchio, speck)</i>	€ 8,00
Mais <i>(pomodoro, mozzarella, mais)</i>	€ 5,50
Alpina <i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>	€ 6,50
Maya <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e peperoni)</i>	€ 8,00
Inferno <i>(pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino "jalapeño")</i>	€ 5,00
Élite <i>(mozzarella, brie, pere e miele d'acacia)</i>	€ 9,00
Inglese <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo Bismark)</i>	€ 8,00
Siciliana <i>(pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive nere)</i>	€ 8,50
Affumicata <i>(pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata)</i>	€ 8,00
Colonnata <i>(pomodori pachino, mozzarella di bufala, rucola e lardo di Colonnata)</i>	€ 9,00
Pic-Nic <i>(pomodoro, mozzarella, patate fritte)</i>	€ 7,00
Valtellinese <i>(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)</i>	€ 9,00
Biancaneve al prosciutto <i>(mozzarella, prosciutto crudo)</i>	€ 6,50
Bianca del pescatore <i>(mozzarella, zucchine, gamberetti)</i>	€ 9,00
Fornarina con prosciutto crudo	€ 5,00
Mozzarella di bufala	€ +2,50
Integrale <i>(pizza con farina integrale)</i>	€ +2,00
 Senza glutine <i>(pizza per celiaci)</i>	€ +2,00
Coperto <i>(servizio compreso)</i>	€ 1,50

BEVANDE

Birra alla spina piccola chiara Paulaner Salvator (0,20 cl)	€ 2,50
Birra alla spina media chiara Paulaner Salvator (0,40 cl)	€ 3,50
Birra alla spina piccola rossa Paulaner Salvator (0,20 cl)	€ 3,00
Birra alla spina media rossa Paulaner Salvator (0,40 cl)	€ 4,00
Birra alla spina chiara / rossa / IPA (1 litro)	€ 8,00
Birra alla spina IPA (0,20 cl)	€ 3,50
Birra alla spina IPA (0,40 cl)	€ 4,00
Bibita piccola (0,30 cl)	€ 3,00
Bibita media (0,50 cl)	€ 4,00
Vino alla spina (1 litro)	€ 6,00
Vino alla spina (1/2 litro)	€ 4,00
Vino alla spina (1/4 litro)	€ 2,00
Coca Cola (bottiglia da 1 litro)	€ 5,50
Bibite in vetro - Tè, Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero (0,33 cl)	€ 2,50
Acqua minerale (0,75 cl)	€ 1,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bottiglia da 0,66 cl	€ 3,50
----------------------	--------

BIRRE ARTIGIANALI

Collesi Bionda (0,75 cl) <i>(birra bionda non pastorizzata ad alta fermentazione - 6%)</i>	€ 9,50
Collesi Rossa <i>(birra rossa non pastorizzata ad alta fermentazione - 8%)</i>	€ 9,50
Collesi triplomalto <i>(birra bionda non pastorizzata ad alta fermentazione - 9%)</i>	€ 9,50
Birra analcolica (naz. svizzera - analcolica) <i>(dal delicato aroma di malto con tasso alcolico veramente esiguo: solo 0,5%)</i>	€ 3,00
Birra Peroni senza glutine - 6,5%	€ 3,00

BAR

Liquori nazionali	€ 3,00
Liquori esteri	€ 3,50
Liquori esteri riserva	€ 4,00
Caffè, Caffè Hag, Orzo	€ 1,50

VINI BIANCHI

Bianco selezione della casa	€ 8,00
Grechetto dell'Umbria	€ 10,00
Bianco Torgiano doc "Torre di Giano" - Lungarotti (Umbria)	€ 15,00
Trebbiano Spoletino (Umbria)	€ 16,00
Müller Thurgau doc (Alto Adige)	€ 16,00
Gewurztraminer doc (Alto Adige)	€ 20,00
Falanghina (Campania)	€ 14,00
Greco di Tufo doc (Campania)	€ 15,00
Pecorino docg (Marche) - 12,5%	€ 14,00
Passerina igt (Marche) - 13%	€ 14,00
Vermentino di Gallura doc	€ 18,00
Kerner doc (Alto Adige) - 14%	€ 19,00
Ribolla Gialla	€ 18,00

VINI ROSSI

Rosso selezione della casa	€ 8,00
Rosso dell'Umbria	€ 10,00
Rosso di Torgiano doc "Rubesco" - Lungarotti (Umbria)	€ 16,00
Rosso di Montefalco doc - Antonelli (Umbria)	€ 15,00
Arringatore (Umbria)	€ 22,00
Sagrantino di Montefalco (Umbria)	€ 25,00
Merlot Astoria	€ 16,00
Barbera doc (Piemonte)	€ 16,00
Dolcetto doc (Piemonte)	€ 15,00
Valpolicella Classico doc (Veneto)	€ 15,00
Chianti (Toscana)	€ 18,00
Morellino di Scansano doc (Toscana)	€ 18,00
Mammut Montepulciano d'Abruzzo doc - 15%	€ 25,00
Ripasso Valpolicella	€ 22,00
Amarone Valpolicella	€ 50,00
Bolgheri Rosso	€ 33,00
Brunello di Montalcino	€ 48,00

VINI DA DESSERT E SPUMANTI

Moscato	€ 15,00
Moscato d'Asti "Tenuta del Fant" - Il Falchetto doc (Piemonte)	€ 18,00
Prosecco	€ 15,00
Prosecco Bortolomiol Banda rossa	€ 18,00
Franciacorta Brut	€ 30,00
Passito di uve rosse al bicchiere doc	€ 4,00
Passito di uve bianche al bicchiere igt	€ 4,00

Il 13 dicembre 2014 è diventato operativo il regolamento dell'Unione europea (1169/2011) sulle informazioni riguardanti 14 sostanze che provocano allergie o intolleranze.

IL REGOLAMENTO UE AFFERMA CHE:

“le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero essere fornite al consumatore”

Un **allergene** è una sostanza innocua per la maggior parte della popolazione, normalmente presente negli alimenti, ma che in alcune persone (soggetti allergici o intolleranti) è in grado di produrre allergie o intolleranze di varia natura.

Nelle nostre preparazioni possono essere presenti, come ingredienti o in tracce (in quanto negli stessi locali possono essere preparati prodotti che li contengono), alcuni dei seguenti allergeni:

cereali contenenti glutine, uova, latte, arachidi, soia, frutta secca a guscio, anidride solforosa, semi di sesamo, crostacei, pesce, molluschi, lupini, senape, sedano.

**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE CHIEDI
LA DOCUMENTAZIONE SPECIFICA SUGLI ALLERGENI
AL NOSTRO PERSONALE.**

* Alcuni prodotti, contrassegnati dall'asterisco, possono essere congelati o surgelati, pur garantendone sempre la qualità.



**Il Ristorante Contessa organizza piccoli eventi come
comunioni, cresime, compleanni, cene aziendali e cene delle classi.**



☎ 075 9277256

✉ ristcontessa@gmail.com

🌐 ristorantecontessagubbio.it

