



*siamo felici perchè mangiamo bene*

## La Esse Romagnola

Caro lettore,  
se mi concedi qualche minuto del tuo tempo  
proverò a raccontarti perché noi romagnoli  
abbiamo la "Esse" grossa.

Te devi sapere che noi romagnoli siamo di natura  
un popolo di entusiasti.  
Non ci è dato scegliere, siamo proprio fatti così.

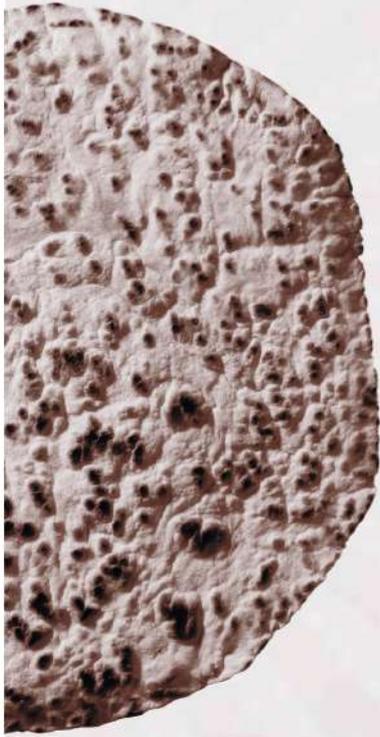
Nel nostro mondo tutto è esagerato e non ci sono le  
mezze misure.

Vorrei farti qualche esempio.  
Da noi in Romagna, non ci sono belle ragazze, ci  
sono grandi gnocche.  
Noi romagnoli non abbiamo inventato la piadina,  
abbiamo inventato il cibo degli dei.  
Non abbiamo avuto un grande regista, abbiamo  
avuto il sommo Fellini.

E tutta questa enfasi, che è un po' amore per la vita,  
un po' spavalderia, noi ce la mettiamo ovunque  
come fosse l'ingrediente segreto della felicità.

Nelle cene con gli amici intimi, che non sono mai  
meno di trenta.





Nelle bevute in compagnia dove il vino non è mai abbastanza.

Nei pranzi domenicali con i parenti, che se non ci sono almeno una dozzina di portate più il dolce non puoi chiamarlo davvero pranzo ma al massimo spuntino.

E così, caro lettore, in poche righe volevo mostrarti un po' quello che siamo, anche se per spiegarti bene lo spirito del romagnolo non basterebbe un libro intero.

E in questo locale che è un po' ristorante e un po' casa, speriamo di raccontartelo ancora meglio attraverso i nostri piatti, preparati con grande cura dalla nostra cucina, con la cortesia e la spontaneità dei ragazzi e le ragazze che ti serviranno al tavolo, grazie all'atmosfera unica che abbiamo creato.

Devi sapere, caro lettore, che lo spirito romagnolo è fatto di amore e abbondanza, di fantasia e folklore.

Qui troverai la gratitudine per questa Terra di Romagna che è stata così generosa con noi e che tra i tanti doni ci ha lasciato La Esse Romagnola.



porchetta fighetta

## antipasti

Selezione di salumi del territorio

Prosciutto dell'entroterra romagnolo, mortadella IGP, salame nostrano, pancetta arrotolata, salame di mora romagnola. 12€

### **Il "Ciccione"**

**Tavolozza composta da Testa, ciccioli, goletta, salsiccia secca tutti selezionati dalla Latteria del Borgo e prosciutto crudo a cubetti marinato.**

**14€**

Selezione di formaggi misti del territorio, accompagnati da miele e confetture nostrane.

12€

**+ Aggiungi al tuo tagliere un ingrediente**

3€

### **S**tracciatella al tartufo:

**Spuma di brodo, uovo pochè, pane aromatizzato al tartufo e lamelle di tartufo nero.**

**11€**

Roast beef cotto a bassa temperatura, affumicato ai trucioli di faggio con spuma di pecorino, salsa allo zabaione salato, pepe nero tostato e terriccio di pane profumato.

11€

Zucca alle tre consistenze:

tortino alla zucca su vellutata di zucca, vela di pane alla zucca, salsa ai lamponi e spuma di pecorino.

10€

Carpaccio di manzo porchettato con crema di patate, chips di piada, crumble di ciccioli e neve d'olio.

14€

### **Carnaza Cruda :**

**Tartare di manzo a punta di coltello completata al tavolo con gli ingredienti da voi selezionati.**

**16€**

Degustazione di cassoncini romagnoli alle tre consistenze: forno, testo, fritto.

9€

Tartare di manzo aromatizzata al worcester con spuma di parmigiano, chips di rucola, polvere di pomodoro essiccato e coulis di rucola.

15€



benedetti cappelletti



## primi\*

<b>Benedetti Cappelletti - Serviti con brodo di carne selezionata</b>	<b>12€</b>
Tagliatelle Monelle - Al ragù antico servite con sugo di piselli* a parte.	9€
Bottoni ripieni di goletta e patate con coulis di porcini* e crumble di goletta.	13.50€
Passatelli in brodo di carne selezionata	12€
Passatello asciutto mantecato alla salsiccia con pesto di fagioli e crumble di ciccioli.	12€
Pappardella ruvida al ragù di Cinghiale marinato al Sangiovese	11€
<b>Gnoccatello® alla barbabietola ripieno di gorgonzola gratinato al parmigiano su fonduta di formaggio di Fossa DOP del caseificio Pellegrini e salvia.</b>	<b>12.50€</b>
Lasagnetta di polenta gratinata con ragù bianco di maialino da latte e crema al parmigiano.	10€
Strozzapreti con crema ai carciofi, maionese di cipolla e lamelle di pomodoro secco.	9€
<b>Carbonara Romagnola: tagliolino su fonduta di parmigiano, uovo pochè e tartufo a scaglie.</b>	<b>14€</b>
Ravioli verdi ripieni di crema di zucca su fonduta di formaggio di Fossa DOP del caseificio Pellegrini e granella di noci.	12€



galletto bulletto

## secondi

### **Il signor bollito**

**Carrello di bolliti accompagnato da purè di patate e salse fatte in casa.**

**21€**

Carrè di maialino con salsa al latte, fondo di cioccolato e Sangiovese, spuma di topinambur con chips di cavolo nero e purea di castagne al brulè .

16€

Grigliata Fortunata - Maxi-spiadone di carne alla brace.

16.50€

Piccione e le sue mostarde:

piccione ripieno alla castagne servito con mostarda di frutta, mousse di sedano rapa e carota glassata alla senape su fondo bruno al nocino.

21.50€

Galletto Bulletto alla griglia con salsa alle erbe selvatiche.

17€

Tagliata di manzo al Sale grosso di Cervia e profumo di Rosmarino.

18.50€

Filetto di manzo al fondo bruno di porcini\* affumicato agli odori di bosco

24€

**Fiorentina a km 0 dell'entroterra riminese (frollatura 40giorni \*)**

**6€ all' hg**

\*la tempistica di frullatura può variare + o - di qualche giorno.

**Costata a km 0 dell' entroterra riminese (frollatura 40 giorni \*)**

**5€ all' hg**

\*la tempistica di frullatura può variare + o - di qualche giorno.

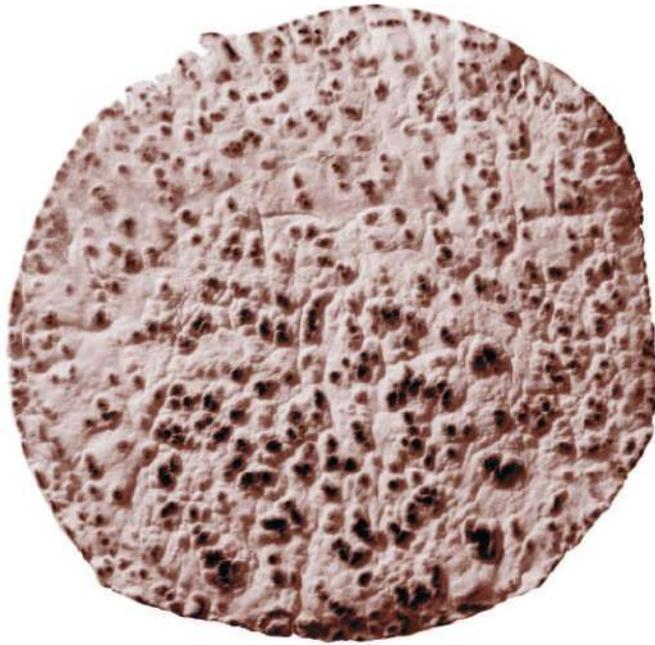
Faraona porchettata ripiena di salsiccia, pancetta e spinacino servita con pesto al cavolo nero, purea di fichi e spuma di sedano rapa.

16€

Tris di Umidi

Polpette, cinghiale in umido, fagioli con le cotiche.

10€



santa piada



## contorni

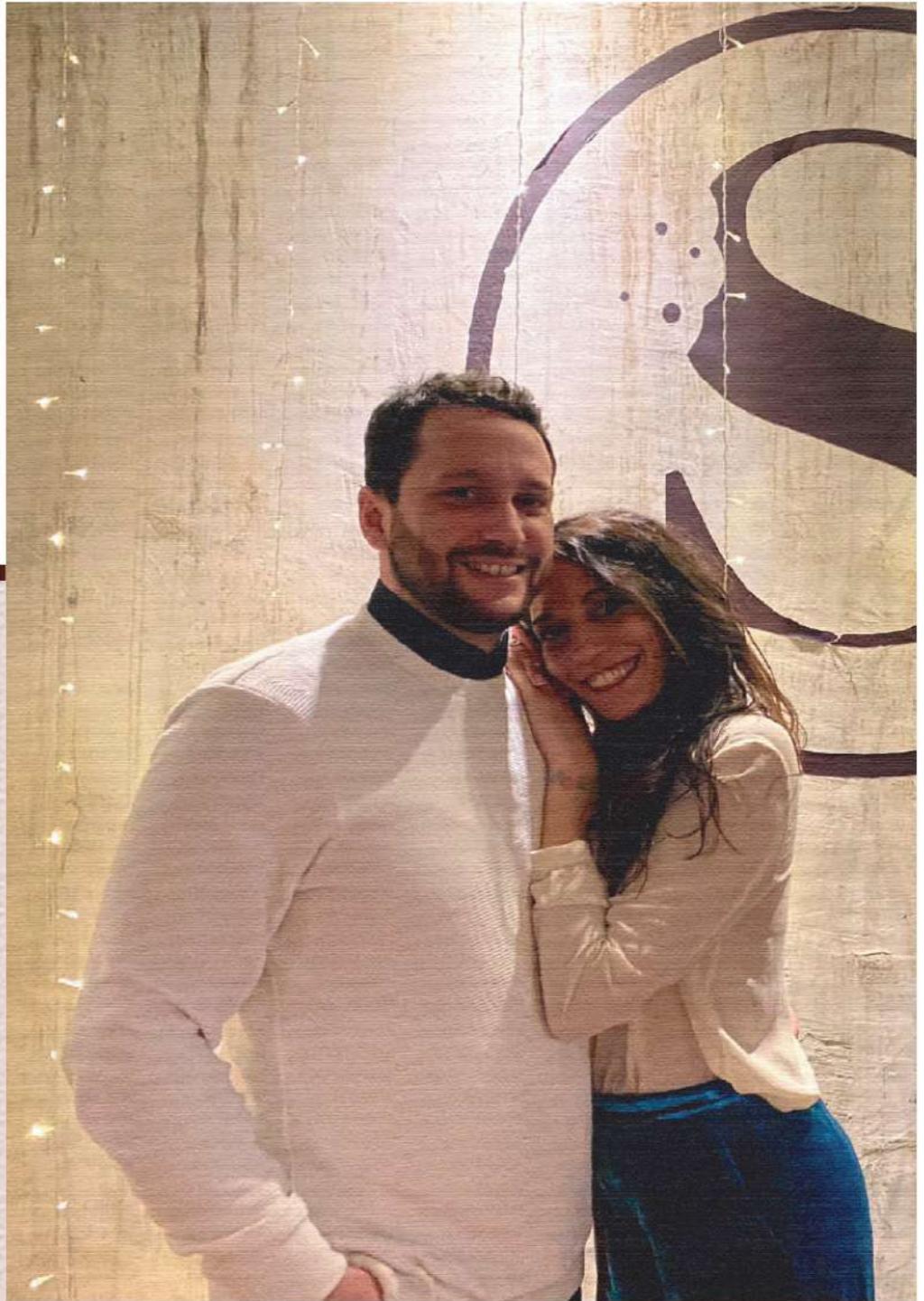
Patate arrosto della nonna	4.50€
Erbette di campo saltate in padella	4.50€
Verdure alla griglia	4.50€
Verdure gratinate	5€
Misticanza cruda di stagione	4.50€
<b>Carciofi fritti della</b> 	<b>7€</b>
Contorni misti	8.50€

bella ciambella



## dessert

Crostata di tagliolini con crema al mascarpone, ganache al cioccolato e crema di castagne al brulè	6€
Sigaro al Tiramisù Sigaro di cioccolato con crema al mascarpone su cenere di biscotto e gocce di caffè	6.50€
Il Luvaccione: mezza sfera al cioccolato fondente ripieno di cioccolato bianco alla nocciola, cuore al gianduia su base di cioccolato piccante.	6€
Torta di zucca scomposta: terriccio di biscotto all'amaretto, gocce di caffè e spuma dolce alla zucca	6€
Ricotta e pera: pera cotta a bassa temperatura su spuma di ricotta, cioccolato caldo e cialda al biscotto	6.50€



...grazie per essere stati da noi!



COPERTO E SERVIZIO 2€

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

\* = l'asterisco contraddistingue alimenti che potrebbero essere congelati.  
L'operazione di congelamento avviene in questo esercizio in funzione delle esigenze produttive ed è riferita al prodotto qui lavorato e non alle materie prime rigorosamente costituite da prodotti freschi.  
Fanno eccezione funghi porcini e tartufo nero che potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità.  
Maggiori chiarimenti possono essere richiesti al personale di sala che informerà la gentile clientela in maniera dettagliata.

La Esse Romagnola





*siamo felici perchè mangiamo bene*

**SANGIOVESI DI ROMAGNA**

Sangiovese IGP "Lulone", az. Agricola I Muretti - Montescudo (RN)		12€
Sangiovese DOP Tenuta Santodeno - Civitella di Romagna (FC)	4€	10€
Sangiovese "Ca Giovannino", Az. Vinicola Flenghi - Montefeltro (RN)		10€
Sangiovese dop "Primalba", Bio E. Ottaviani - San Clemente (RN)		12.5€
Sangiovese "Moro Bendato" Bio, Tenuta Santa Lucia -Mercato Saraceno (FC)		16€
Sangiovese Doc "Puro" Bio senza solfiti, Cant. Spalletti - Paliano (FC)		13.5€
Sangiovese Superiore "Sprugnolo" Bio, Valle delle Lepri - Coriano (RN)		13€
Sangiovese Superiore "Caciara", E. Ottaviani - San Clemente (RN)		15€
Sangiovese Superiore Doc, Tenuta Santodeno - Civitella di Romagna (FC)	5€	15€
Sangiovese Superiore "Fidelio" Bio, Valle delle Lepri - Coriano (RN)		16€
Sangiovese Appassimento, Tenuta Santodeno - Civitella (FC)		17€
Sangiovese Appassimento "Galante", Terre Cevico - Lugo (RA)		16.5€
Sangiovese Superiore "Fermavanto", G. Madonna - Bertinoro (FC)		18.5€
Sangiovese Superiore "138" Bio, Tenuta Masselina - Lugo (RA)		16€
Sangiovese Superiore "Il Volo dei Guccioni" Az. Agricola I Sabbioni - Forlì (FC)		17.5€

calice

bottiglia

ROSSI

Sangiovese Superiore "Marnoso", Villa otto lune - Rimini (RN)		20€
Sangiovese Superiore "Pertinello", Tenuta Pertinello - Galeata (FC)		20€
Sangiovese Superiore "Notturmo", Drei Donà, Tenuta La Palazza - Predappio (FC)		20€
Sangiovese Superiore "I Mandorli", Nicolucci - Predappio (FC)		16€
Sangiovese Superiore "Vignalmonte" Bio, Podere Vecciano - Coriano (RN)		17€
Sangiovese Superiore "Tre Rocche", Nicolucci - Predappio (FC)		19.5€
Sangiovese Riserva "Sassignolo" Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)	6€	22€
Sangiovese Riserva "Conte di Covignano" San Valentino - Rimini (RN)		25€
Sangiovese Riserva "Ombroso", G. Madonia - Bertinoro (FC)		33€
Sangiovese Riserva "Villa Rasponi", cantina Spalletti - Paliano (FC)		23€
Sangiovese Riserva "Vigna del Generale", Nicolucci - Predappio (FC)		35€
Sangiovese Riserva "Vigna delle Lepri", Fattoria Paradiso - Bertinoro (FC)		24€
Sangiovese Riserva "Ronco dei Ciliegi", Castelluccio - Modigliana (FC)		28€
Sangiovese Riserva "Pruno", Drei Donà - Tenuta La Palazza, Predappio (FC)		33€
Sangiovese Riserva "Batest", Valle delle Lepri - Coriano (RN)		25€

calice

bottiglia

**ALTRI VINI ROSSI DELLA NOSTRA REGIONE**

Merlot "Merlot", E. Ottaviani - San Clemente (RN)		26€
Cabernet Sauvignon "Ira" Valle delle Lepri - Coriano (RN)	6€	23€
Lambrusco frizzante secco "Terre Verdiane", C. Ceci - Torrile (PR)	4.5€	13€
Lambrusco frizzante secco IGT "Otello", C. Ceci - Torrile (PR)	5€	16€
Sangiovese Merlot Alicante "Torricella" Az. Vinicola Flenghi - Montefeltro (RN)		14€
Centesimino "Centuplo" Bio, Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)		16€
Cabernet Sauvignon "Magnificat", Drei Donà - Tenuta La Palazza, Predappio (FC)		35€
"Barbarossa" Riserva, Fattoria Paradiso - Bertinoro (FC)		23€
Cabernet Sauvignon, Merlot "Barlume", G. Madonna - Bertinoro (FC)		27€

calice

bottiglia