



siamo felici perché mangiamo bene

la **S** 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.



Quando dici di aver sete
e ti offrono vino invece
che acqua...



...capisci di essere in Romagna

antipasti

Selezione di salumi del territorio

15€

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mortadella IGP, salame nostrano, salame di mora romagnola, pancetta cotta di Capitelli

Selezione di formaggi del Caseificio Pascoli, accompagnati da miele e confetture nostrane

16€

Il Ciccione

16€

Tavolozza composta da testa, ciccioli, goletta, salsiccia e bocconcini di prosciutto crudo marinato

- aggiungi al tuo tagliere un ingrediente 3€

Degustazione di cassoncini romagnoli : forno, testo e fritto

10€

Insalatina di stagione

10€

con spinacino croccante, songino, tuorlo d' uovo fritto, scaglie di formaggio di fossa Dop, noci e uva

Carpaccio di manzo farcito all'uva, riduzione di aceto balsamico e ricotta montata

15€

Sashimi di filetto di manzo con marmellata di pomodoro, yogurt al lime e Saba

16,5€

La Tartare dello chef

17€

Tartare di manzo a punta di coltello con Squaquerone Dop, tartufo nero a scaglie e crumble di piada

Roastbeef cotto a bassa temperatura

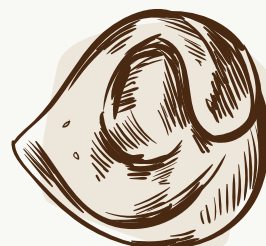
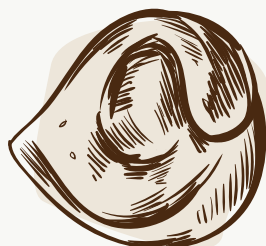
13€

con crema di pecorino, salsa allo zabaione salato, pepe nero tostato e crumble di pane

Carnaza cruda

16€

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



Lo sapevi che i cappelletti
sono chiamati così per
la loro tipica forma
a cappello?



primi*

Benedetti Cappelletti
serviti in brodo di carne selezionata

15€

Passatelli in brodo di carne selezionata

13€

Tagliatelle monelle
al ragù antico con sugo di piselli* a parte

12€

Pappardelle al ragù di cinghiale* marinato al Sangiovese

13€

Tagliolino la ESSE
tagliolini su fonduta di Parmigiano Reggiano, uovo pochè e tartufo nero a scaglie

15€

Gnoccatelli al Sangiovese con crema di squacquerone e noci tostate

12€

Spaghettoni di semola di Altamura con pesto di basilico e pomodorini semi-dry

12€

Strozzapreti al verde di rucola su crema di datterino rosso, gocce di stracciatella e nocciole tostate

12€

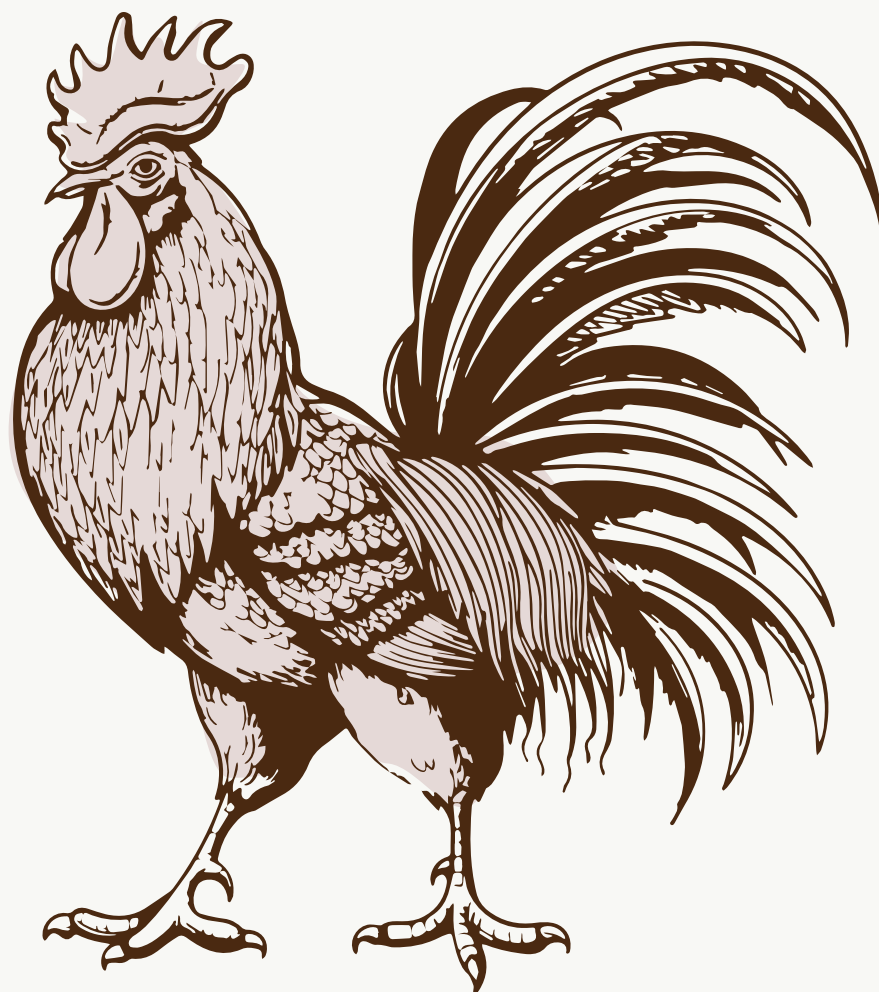
Cappelletto asciutto
su crema di peperone giallo, fonduta di formaggio di Fossa Dop e crumble di ciccioli

16,5€

Passatelli asciutti su fonduta di caciotta, crema di pistacchio e crumble di mortadella

15€

Lo sapevi che “Romagna Mia”
è la 4° canzone italiana
più cantata al mondo?



secondi

Il Signor bollito

22€

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

Tagliata di manzo al sale grosso di Cervia e profumo di rosmarino

19€

Grigliata fortunata

20€

ribs marinate e cotte a bassa temperatura, salsicce, sovracoscia di pollo e tagliatina di manzo

Tris di umidi

12€

polpette della nonna, fagioli con le cotiche e cinghiale* in umido

Galletto Bulletto alla diavola

17€

Tataki di filetto di manzo

29€

in crosta di semi di papavero, fichi caramellati e fondo bruno

Stracotto di coppa di suino, insalatina di cavolo rosso e salsa al miele e senape

14€

Coniglio in oliocottura con crema di peperone rosso grigliato e spuma di cavolfiore

18€

Filetto di manzo irlandese alla griglia

24€

Costata di manzo irlandese (frollatura + o - 40 giorni)

6.50€ all'hg

la tempistica di frollatura può variare di qualche giorno in base alla fornitura

Fiorentina di manzo irlandese (frollatura + o - 40 giorni)

7.50€ all'hg

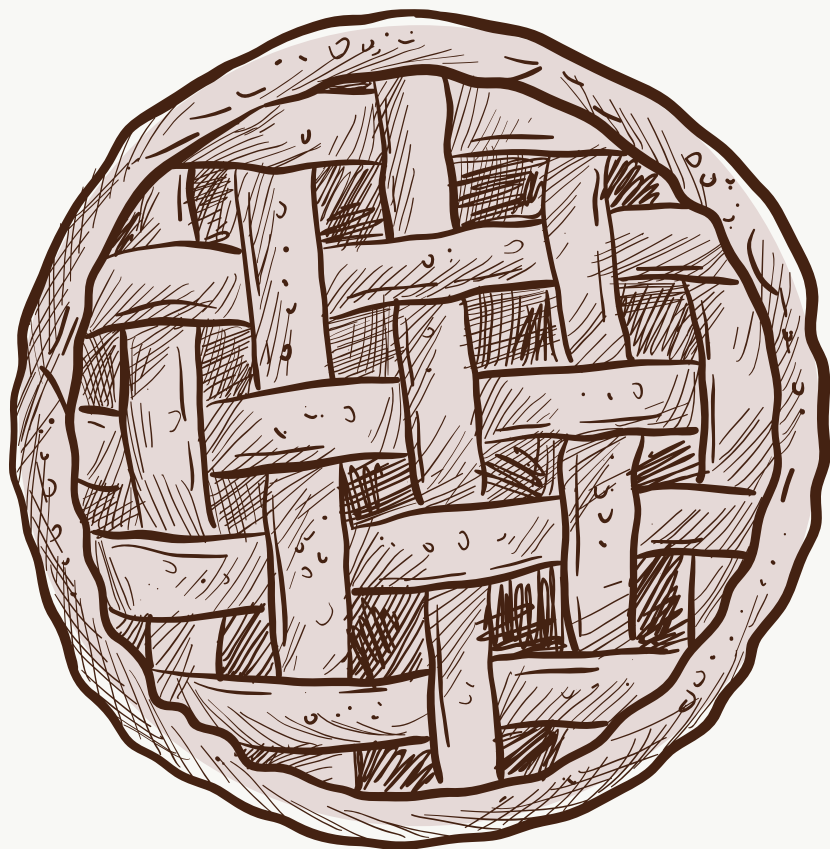
la tempistica di frollatura può variare di qualche giorno in base alla fornitura

Lo sapevi che il 2 Novembre si
usava mangiare le fave perché si
riteneva che questa pianta avesse
il potere di rafforzare la memoria,
così che nessuno dimenticasse
i propri cari



contorni

Patate arrosto della nonna	4.50€
Bietole saltate in padella	4.50€
Verdure alla griglia	5€
Verdure gratinate	6€
Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella, cipollina e acciughe	7€
Misticanza di stagione	4.50€
Contorno misto	11.50€



Lo sapevi che nella notte
dell'Epifania, gruppi di persone
travestiti da Befana ("i Befanotti")
passavano di casa in casa
cantando stornelli natalizi in rima?
Il padrone di casa era solito
offrire loro dolci o vino.

dolci

Mascarpone fatto in casa accompagnato con etruschi e ciambella romagnola 7€

Cheesecake con crumble di biscotto ai frutti di bosco e caramello salato 7€

Gelato al Bergamotto e zenzero candito accompagnato dalle nostre luvrie 6,5€

I cappelletti dolci di Luca Rubicondo

8€

Un dolce signature del Pastry Chef Luca Rubicondo, vincitore del premio Miglior Panettone 2023

Cappelletti dolci bon-bon, in crema all'arancio glassati al cioccolato,

serviti con un freschissimo brodo a base di polpa di ananas e spolverati di cioccolato bianco

Babà bagnato al Borghetti e crema pasticcera 6€

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.

Segui "la Esse Romagnola Rimini"



La "Esse" Romagnola - Rimini



@laesseromagnolarimini



La Esse Romagnola-Rimini

TAGGACI NELLE TUE STORIES E TI RICONDIVIDEREMO!

Sapevi che abbiamo aperto anche a Milano?



La Esse Romagnola



@laesseromagnola



La Esse Romagnola-Milano

SIAMO IN VIA TORTONA 26 (ZONA NAVIGLI), PASSA A TROVARCI!

grazie per essere stati da noi