



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

16€

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mortadella IGP, salame nostrano, porchetta delle colline marchigiane, pancetta cotta di Capitelli

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

16€

Il Ciccione

18€

Tavolozza composta da testa, ciccioli, goletta, salsiccia secca e cubetti di prosciutto crudo marinato.
Accompagnata con giardiniera artigianale

- aggiungi al tuo tagliere un ingrediente 3€

Degustazione di cassoncini romagnoli : forno, testo e fritto

10€

Parmigiana

10€

realizzata al momento

Carpaccio di manzo farcito ai funghi champignon con pesto di stridoli, panna acida, mandorle tostate e pepe bianco

15€

Tortino di patate e funghi con crema di pomodoro e scaglie di formaggio di Fossa DOP

10€

Roastbeef cotto a bassa temperatura

13€

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

Carnaza cruda

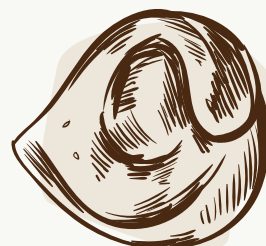
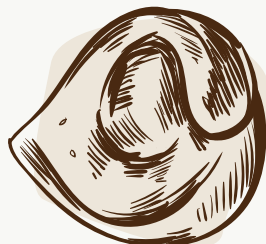
16€

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

Li hai mai provati fritti?

15€

Cappelletti e passatelli fritti, serviti con crema al Parmigiano e salsa piccante al peperone



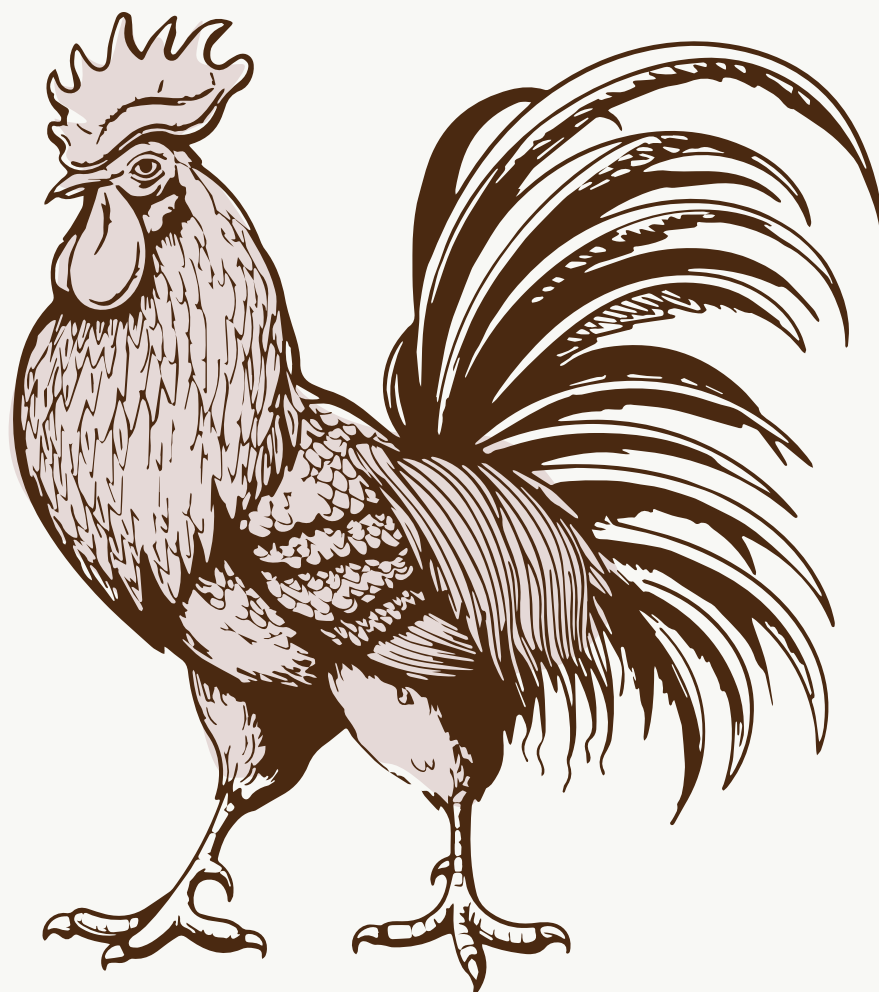
Lo sapevi che i cappelletti
sono chiamati così per
la loro tipica forma
a cappello?



primi*

Benedetti Cappelletti serviti in brodo di carne selezionata	15€
Passatelli in brodo di carne selezionata	14€
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	16€
Ravioli al ripieno d' anatra* , mantecati al fondo bruno, porcini * e filetti di mandorle	18€
Strozzapreti alle castagne al ragù bianco di cervo* , pendolini e crumble di Goletta	12,5€
Tortelli verdi alla zucca su fonduta di formaggio di Fossa DOP e granella di noci tostate	15€
Gnocchi di ricotta al pesto su crema di datterino giallo	15,5€
Gnoccatelli® con crumble di salsiccia, vellutata di cavolo nero e anacardi	12€

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

22€

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

Tris di umidi

12€

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

Galletto Bulletto alla diavola

17€

Coniglio in oliocottura con crema ai porcini*, castagne e pomodorini

22€

Filetto di manzo irlandese con fonduta di Castelmagno al tartufo e spuma di castagne

30€

Filetto di maiale alla Paprika con crema di bietole e spuma di rapa rossa

15€

Patata in camicia con fonduta di Taleggio romagnolo, funghi* e goletta croccante

10€

Filetto di manzo irlandese alla griglia

24€

Costata di manzo irlandese

6.50€ all'hg

Fiorentina di manzo irlandese

7.50€ all'hg

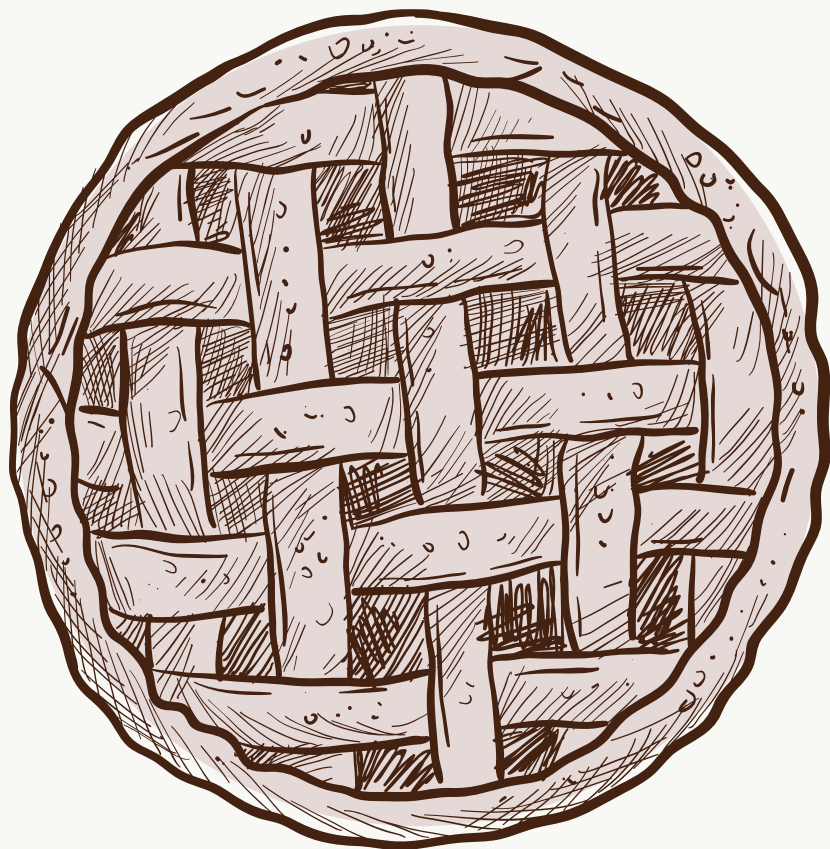
Scegli dalla nostra vetrina di frollatura la selezione delle nostre carni dal mondo!

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	5€
Bietole saltate in padella	4.50€
Verdure alla griglia	5€
Verdure gratinate	6€
Zucca al forno	6€
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€
Ananas marinato al brandy con gelato alla vaniglia di nostra produzione	6,5€
Zuppa inglese al bicchiere	7€
Cheesecake cotta con salsa al mandarino e cioccolato bianco	7€
Tortino al cioccolato fondente servito con gelato alla vaniglia di nostra produzione	6,5€

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