

la  romagnola

Siamo felici perchè mangiamo bene

*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.

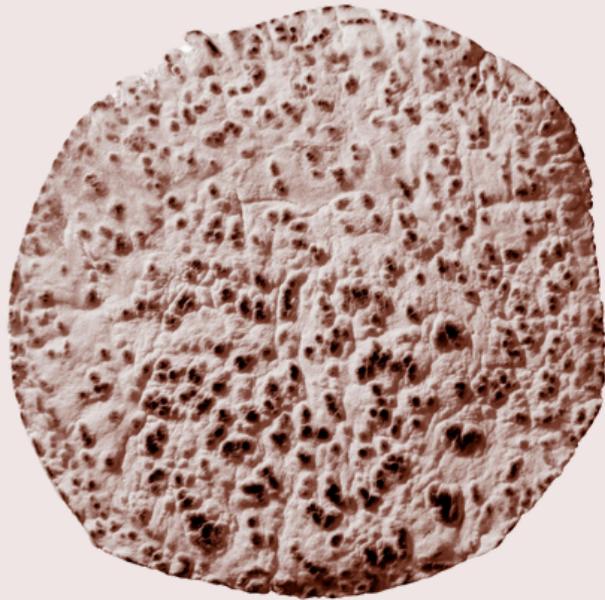
E così, caro lettore, in poche righe volevo mostrarti un po' quello che siamo, anche se per spiegarti bene lo spirito del romagnolo non basterebbe un libro intero.

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.





santa piada





Serviti con la nostra Santa piada fatta in casa

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 16€

accompagnati da miele e confetture nostrane

IL CICCIONE

Tavolozza composta da testa, ciccioli, goletta, salsiccia secca e cubetti di prosciutto crudo marinato. accompagnati con giardiniera artigianale 18€

-aggiungi al tuo tagliere un ingrediente 3€

DEGUSTAZIONE DI CASSONCINI ROMAGNOLI forno, testo e fritto 10€

CARPACCIO DI MANZO 16€

farcito agli asparagi* con maionese affumicata e mirtilli

ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA 13€

Roastbeef cotto a bassa temperatura con crema di pecorino, salsa allo zabaione salato, pepe nero tostato e crumble di pane

CARNAZA CRUDA

Tartare di manzo a punta di coltello completata al tavolo con gli ingredienti da voi selezionati al momento 16€

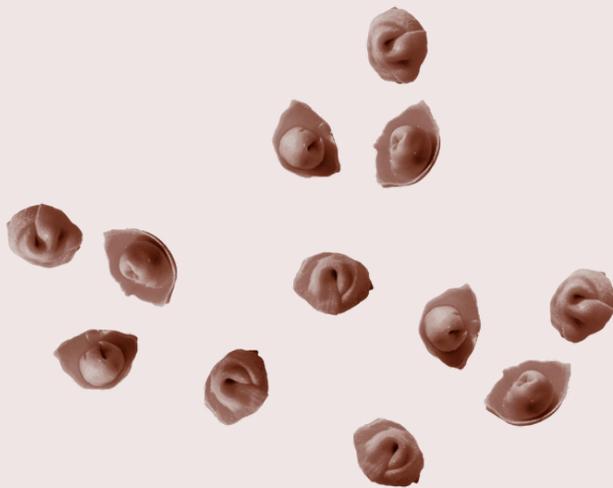
VELLUTATA DI FAVE* CON UOVO POCHÈ, chips di goletta e tartufo nero 10€

FLAN DI CAVOLO VIOLA, spuma di sedano rapa e gocce di pecorino 10€

BIS DI TARTARE DI MANZO

Fonduta di pecorino e salsa allo zabaione 16€
Geleè di pomodoro e guanciaie croccante





benedetti cappelletti





Serviti con il nostro pane per fare la scarpetta

BENEDETTI CAPPELLETTI serviti in brodo di carne selezionata	15€
PASSATELLI RIBELLI serviti 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€
STROZZAPRETI AL FARRO INTEGRALE con ragù bianco di agnello, gocce di burrata e lamelle di mandorle tostate	12.5€
GNOCCHI O PASSATELLI?! GNOCATELLI® <i>Lo sapevi che li abbiamo inventati noi?</i> su fonduta di caciotta, pesto di rucola e nocciole tostate	13€
LASAGNA FRITTA con fonduta di pecorino, asparagi*, funghi champignon* e tartufo nero	12€
PASSATELLI ASCIUTTI su crema di formaggio di fossa DOP, pesto di zucchine e crumble di salsiccia	16€
CAPPELLETTI ASCIUTTI con fonduta di raviggiolo, crema all'aglio nero serviti affumicati	15€



galletto bulletto



secondi



Serviti con la nostra Santa Piada fatta in casa

IL SIGNOR BOLLITO

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

22€

TAGLIATA DI MANZO al sale grosso di Cervia e profumo di rosmarino

19.5€

TRIS DI UMIDI Polpette delle nonna, fagioli con le cotiche e cinghiale* in umido

12€

GRIGLIATA FORTUNATA

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

22€

GALLETTO BULLETO ALLA DIAVOLA

17€

CONIGLIO IN OLICOTTURA con peperoni, olive taggiasche e pomodorini

21€

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA crumble di cacao e caffè, gel al pepe bianco, fondo bruno al cioccolato fondente

30€

COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE con insalatina di valeriana, ravanello, uvetta e salsa aioli all'erba cipollina

26€

STINCO* DI MAIALE

18€

su crema di mele alla birra e cipolline borretane al saba

GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA

21€

laccata al fondo bruno, servita con millefoglie di patate al burro e salvia, crema di melanzana affumicata

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 VETRINA DI FROLLATURA LE SELEZIONI DELLE NOSTRE CARNI DAL MONDO



contorno giocondo



contorni



Serviti con la nostra Santa Piada fatta in casa

PATATE ARROSTO DELLA NONNA	5€
BIETOLE SALTATE IN PADELLA	4.5€
VERDURE ALLA GRIGLIA	5€
VERDURE GRATINATE	6€
TACCOLE* SALTATE IN PADELLA CON NOCCIOLE E ACETO BALSAMICO	6€
MISTICANZA DI STAGIONE	4.5€
INSALATA MISTA	6€
CONTORNO MISTO	11.5€





bella ciambella

MASCARPONE FATTO IN CASA accompagnato con etruschi e ciambella romagnola	7€	
SPUMA DI YOGURT con crumble di biscotto al caramello e zeste di arancia candita	6.5€	
MILLEFOGLIE DI MERINGA con crema pasticcera e amarene sciropate	7€	
PANNA COTTA AL PISTACCHIO	6.5€	
GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE ai frutti di bosco con praline di cioccolato	7€	

Lo sapevi che in Romagna la ciambella con il Passito...
S'accompagna?



coperto e servizio 2 euro



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



scrivici per eventi privati



La "Esse" Romagnola-Rimini



@laesseromagnolarimini



La Esse Romagnola-Rimini

Seguici e Raccontaci la tua esperienza!



grazie per averci scelto

La Esse Romagnola, via Ortaggi n°7 Rimini, 0541 24834