

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.*

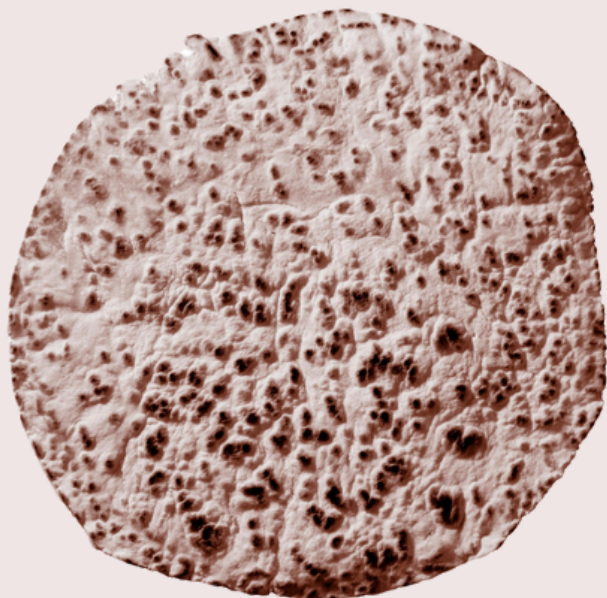
*E così, caro lettore, in poche righe volevo mostrarti un po'
quello che siamo, anche se per spiegarti bene lo spirito
del romagnolo non basterebbe un libro intero.*

*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 DELLA LATTERIA DEL BORGO 18€

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 17€

farcito alle fragole, gel di prosecco, mousse al formaggio e scorza di limone grattugiato

ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA

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

13€



TARTARE DELLO CHEF 18€

Tartare di manzo servita con crema di squaquerone, polvere di porchetta e crumble di piada croccante

TUORLO 3.0 tuorlo d'uovo confit su fonduta di Caciocavallo e chips di prosciutto crudo di Parma 11€

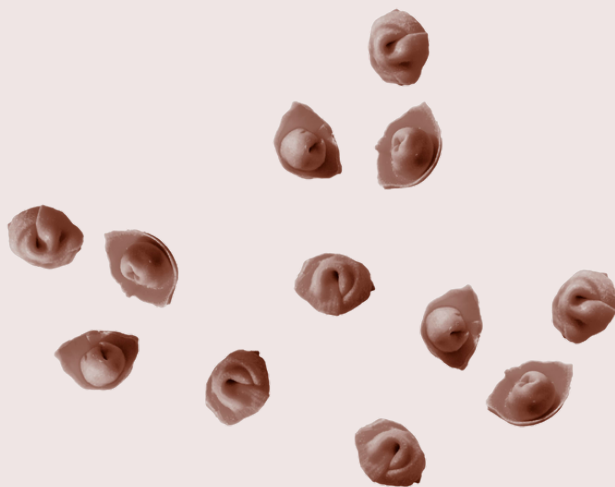
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI E FRITTI ripieni di patata, mozzarella e cipolla rossa, accompagnati con salsa agropiccante 13€

CARNAZA CRUDA

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

16€





benedetti cappelletti





Serviti con il nostro pane per fare la scarpetta

BENEDETTI CAPPELLETTI serviti in brodo di carne selezionata	15€
RAVIOLI DEL BORGO ripieni di Squaquerone e Ortica su crema di pomodorino grigliato e anacardi tostatati	15€
TAGLIATELLE MONELLE al ragù antico con sugo di piselli*a parte	12€
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE* marinato al Sangiovese	13€
TAGLIOLINO LA ESSE taglionini su fonduta di Parmigiano Reggiano, uovo pochè e tartufo nero a scaglie	16€
STROZZAPRETI ALLA RUCOLA su vellutata di pomodorino zebrato, stracciatella e noci	13€
GNOCCHI O PASSATELLI?! GNOCCATELLI® <i>Lo sapevi che li abbiamo inventati noi?</i> su crema di burrata, salsa di pomodorino giallo confit aromatizzato al peperoncino e guanciale croccante	15€
CAPPELLETTI ASCIUTTI MANTECATI AL BURRO ACIDO con limone bruciato, polvere di rosmarino e pomodoro datterino semi dry	18€
SPAGHETTONI DI SEMOLA mantecati con salsa ai mirtilli e guanciale, serviti con fonduta di pecorino allo zafferano e pistacchio tostato	14.5€
AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANTO È BUONO IL PASSATELLO CON LE PERE passatelli asciutti su crema di Blue di Capra, concassè di pere e Pepe di Sichuan	18€



galletto bulletto





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

18€

ROLLÈ DI CONIGLIO farcito con spinacino, goletta e prugne, servito con crema di patata arrosto alla paprika affumicata, salsa al Marsala e Senape Antica

22€

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA con spuma di fondo bruno al mango, indivia belga aromatizzata al curry e cotta a bassa temperatura

30€

TATAKI DI FILETTO DI MANZO

marinato al miele, aceto balsamico e tartufo, servito con pesche grigliate e mostarda di Topinambur

29€

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





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€
 <i>a tutti i romagnoli piacciono i contorni</i>	
INSALATINA DI PENDOLINI GIALLI E ROSSI, CETRIOLI E PESTO DI RUCOLA	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€



CHEESECAKE ROMAGNOLA

cheese cake allo Squaquerone e fichi caramellati

6.5€

LIMONAMISÙ

mascarpone aromatizzato al limone su savoiardo al Limoncello, gocce di caffè e scaglie di cioccolato

6€



**GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE AL PASSION FRUIT SERVITO CON PEPE
DI MONTAGNA DELLA TASMANIA**

6.5€

PESCA UBRIACA

gel di prosecco e pesche con pandispagna al cocco e musse di formaggio

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