

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.*

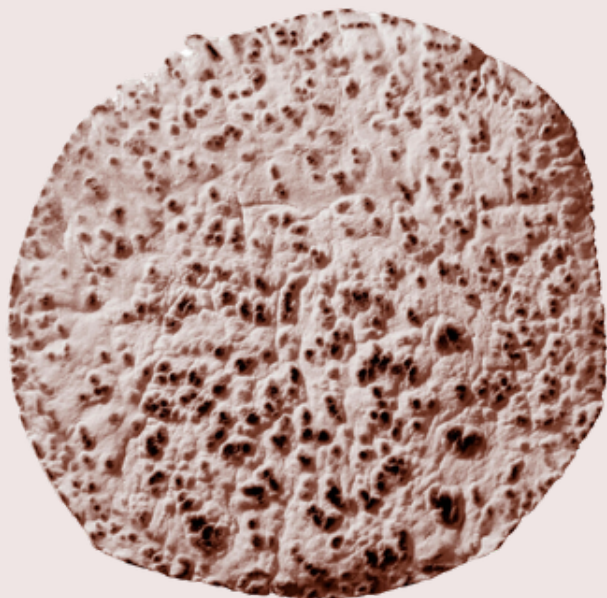
*E così, caro lettore, in poche righe volevo mostrarti un po'
quello che siamo, anche se per spiegarti bene lo spirito
del romagnolo non basterebbe un libro intero.*

*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, cubetti di prosciutto crudo marinato e giardiniera artigianale

18€



Aggiungi al tuo tagliere un ingrediente 3€

DEGUSTAZIONE DI CASSONCINI ROMAGNOLI forno, testo e fritto

10€

MANZO MARINATO ALLA RAPA ROSSA

16€

con stracciatella, pistacchio, tuorlo d' uovo in salamoia e pepe della Tasmania

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

16€

Tartare di Fassona con punte di asparagi croccanti, crema al Caprino e crumble di ciccioli dell'entroterra

FLAN DI PISELLI con cuore al Blu di Capra, crema di patate e zenzero con coulis di pomodorini confit

10€

SFERE CROCCANTI DI RISO ALLA 'NDUJA ripiene di friggittelli e bufala con fonduta di caciocavallo

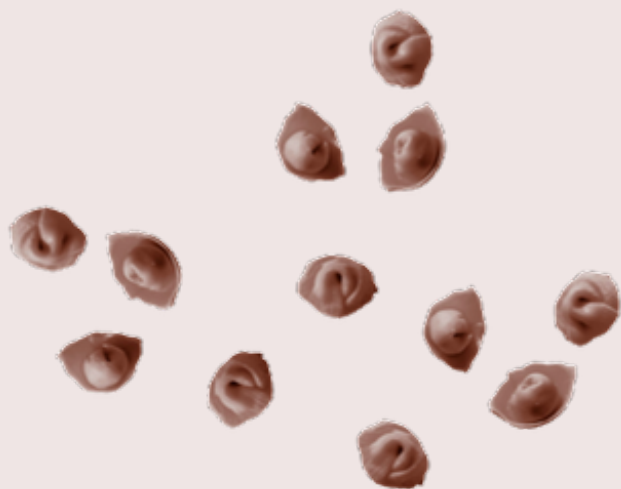
10€



CARNAZA CRUDA

tartare di manzo 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€
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€
TAGLIOLINI LA ESSE tagliolini su fonduta di Parmigiano Reggiano, uovo pochè e tartufo nero a scaglie	16€
STROZZAPRETI ALLO ZAFFERANO su fonduta di squaquerone, asparagi croccanti e pesto di pomodoro secco	14€
GNOCCHI O PASSATELLI?! GNOCCATELLI® <i>Lo sapevi che li abbiamo inventati noi?</i> Gnoccatelli verdi su vellutata di ceci, gocce di caprino aromatizzato al rosmarino e chips di prosciutto crudo	14€
MALTAGLIATI AL RAGÙ BIANCO DI FARAONA crema di topinambur e anacardi tostati	12€
PASSATELLI ASCIUTTI AL RAGÙ BIANCO DI MANZO su fonduta di formaggio di Fossa di Sogliano, gocce di crema di piselli e mandorle tostate	18€
CAPPELLACCI RIPIENI DI PAPPAL POMODORO serviti su fonduta di pecorino al pepe nero, crumble di salsiccia e scaglie di tartufo nero	18€



Novità!

Frollatura a vista nella nostra sala interna
Entra e scopri le nostre carni migliori nel frigorifero dedicato alla frollatura,
per un gusto intenso e naturale.



galletto bulletto



Serviti con la nostra Santa Piada fatta in casa

Novità!

SCEGLI DALLA VETRINA DI FROLLATURA LE SELEZIONI DELLE NOSTRE CARNI DAL MONDO



IL SIGNOR BOLLITO

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

22€



TAGLIATA DI MANZO al sale Maldon e profumo di rosmarino

20€

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 BULLETTO ALLA DIAVOLA

18€

FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA

15€

con fondo bruno alla senape , purè di sedano rapa e mele saltate al burro

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO ALLE SPEZIE E COTTO A BASSA TEMPERATURA

23€

servito con insalatina di finocchi, asparagi e pompelmo, fondo bruno al Balsamico e mandorle tostate

CONIGLIO IN OLIO COTTURA

22.5€

su fondente di cipolla bianca con olive taggiasche, pinoli tostati e fondo bruno

FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA con sale Maldon

26€

COSTATA DI MANZO IRLANDESE 6.50€ / ALL' HG

FIORENTINA DI MANZO IRLANDESE 7.50€ / ALL' HG

contorno giocondo





Serviti con la nostra Santa Piada fatta in casa

PATATE ARROSTO DELLA NONNA	5€
BIETOLE SALTATE IN PADELLA	5€
VERDURE ALLA GRIGLIA	5€
VERDURE GRATINATE	6€
INSALATINA DI FINOCCHI, VALERIANA, OLIVE E MANDORLE TOSTATE	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 E MASCARPONE

con coulis ai frutti di bosco

5.5€

BAVARESE AL PISTACCHIO con crumble di biscotto ai frutti rossi e ganache al cioccolato fondente

6.5€



GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE ALLA RICOTTA, MIELE E SCORZA DI ARANCIA

servito con riccioli di cioccolato

6€

MILLE FOGLIE CON CREMA CHANTILLY E AMARENE FABBRI

6€



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