



siamo felici perchè mangiamo bene

La Esse 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.

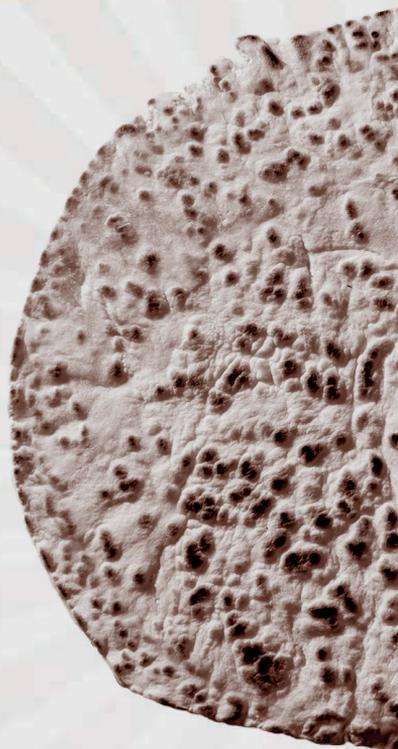
Da noi in Romagna, non ci sono belle ragazze, ci
sono grandi gnocche.

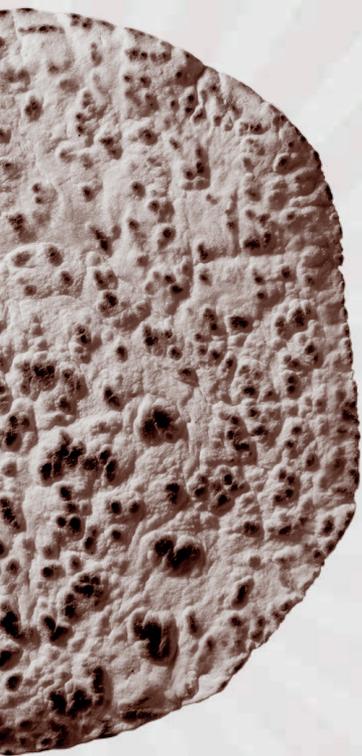
Noi romagnoli non abbiamo inventato la piadina,
abbiamo inventato il cibo degli dei.

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.

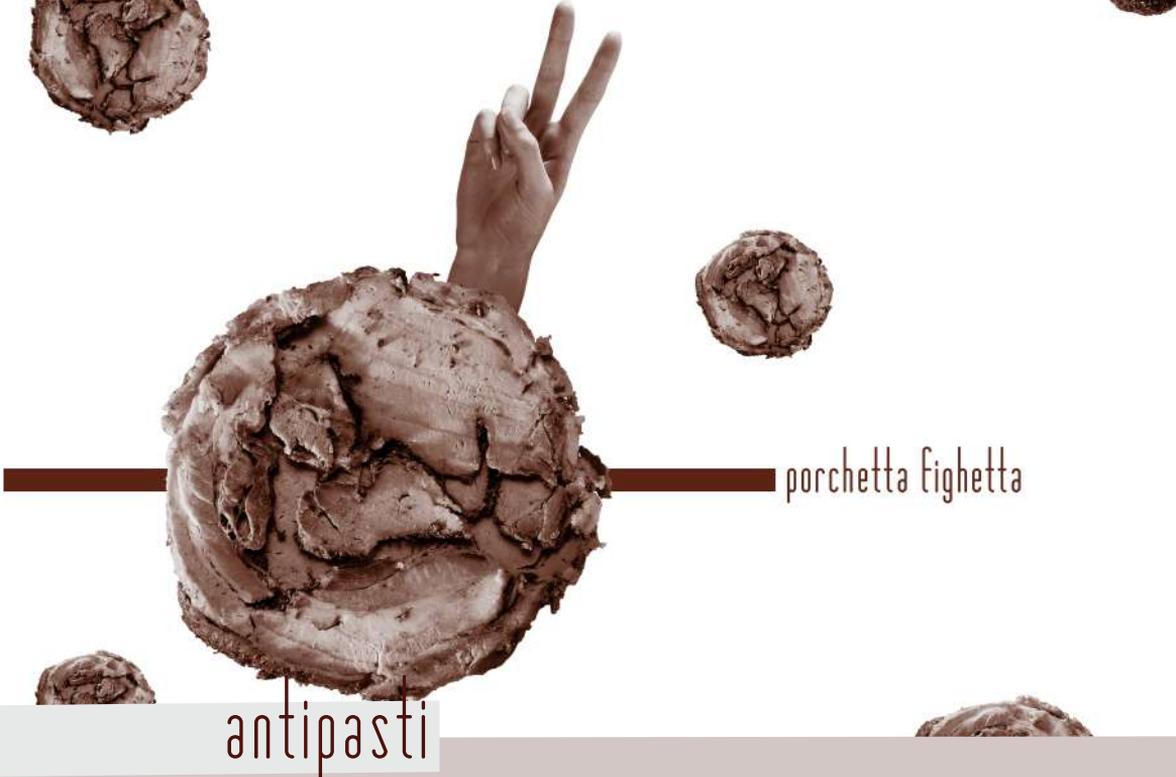
Nei pranzi domenicali con i parenti, che se non ci sono almeno una dozzina di portate più il dolce non puoi chiamarlo davvero pranzo ma al massimo spuntino.

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 folclore.

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.



porchetta fighetta

antipasti

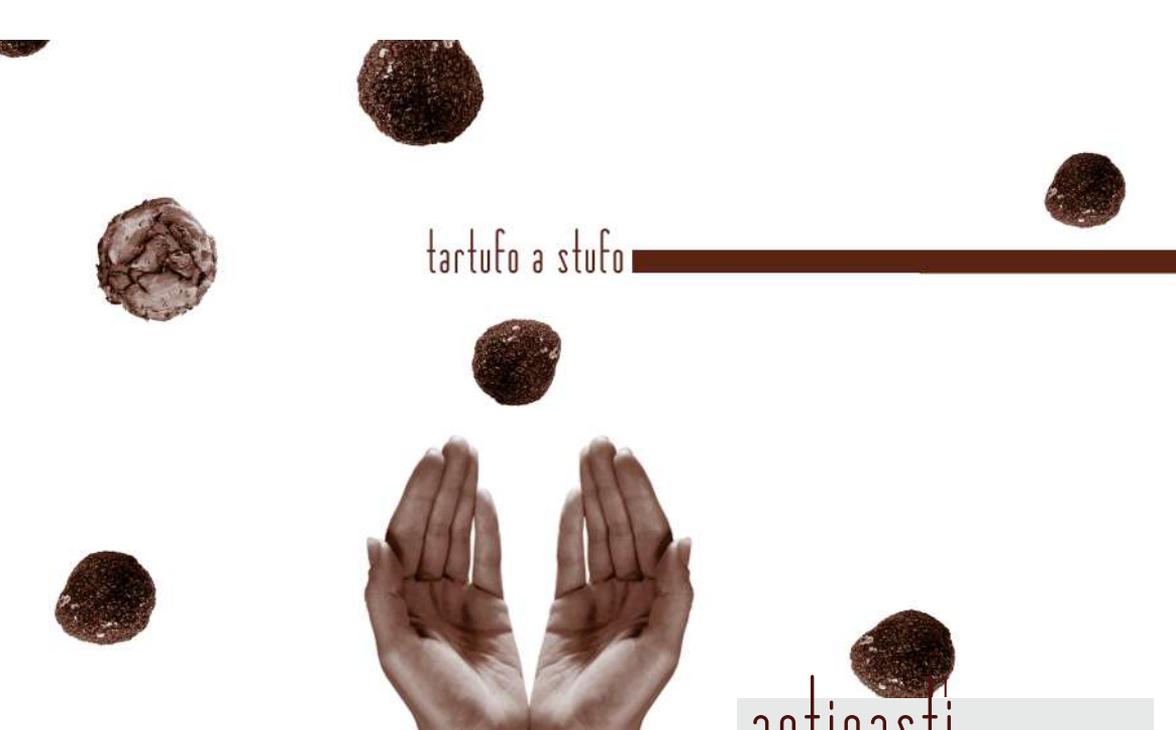
Selezione di salumi del territorio 12
prosciutto crudo Emiliano Romagnolo 24 mesi,
mortadella IGP, salame nostrano, pancetta arrotolata,
salame di mora romagnola

Ⓢ **Il "Ciccione"** 14
**tavolozza composta da testa, ciccioli
goletta, salsiccia secca
tutti selezionati dalla Latteria del Borgo e
prosciutto crudo a cubetti marinato**

Selezione di formaggi misti del territorio 12
accompagnati da miele e confetture nostrane

+ Aggiungi al tuo tagliere un ingrediente 3

Tartare di manzo con uovo di quaglia pochè, 17
cialda di parmigiano e fantasia di verdure
in varie consistenze



tartufo a stufo

antipasti

- S** Roast beef cotto a bassa temperatura, affumicato ai trucioli di faggio, con spuma di pecorino, salsa di zabaione salato, pepe nero tostato e terriccio di pane profumato. 11
- Tartelletta salata con sfera di squacquerone, su gazpacio di pomodoro e chips di mora romagnola 9
- Degustazione di cassoncini romagnoli alle tre consistenze (forno, testo, fritto) 9
- Carpaccio di manzo farcito ai porcini e fichi con crema di parmigiano 24 mesi e neve d'olio 14
- L'arancino sbarca in Romagna:
arancino al tartufo nero ripieno di ragù bianco di bollito su salsa di pecorino romagnolo e pepe nero 10

Carnaza Cruda:

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

16



Benedetti Cappelletti 12
serviti in brodo di carne selezionata

S **Tagliatelle Monelle** 9
al ragù antico servito con sugo di piselli a parte

Strozzaprete alla "Normagnola" 10,5
Con crema di melanzane, pomodori secchi
e cialda di formaggio di fossa

Pappardella ruvida al ragù di cinghiale 11
marinato al Sangiovese

Carbonara Romagnola 14
tagliolino su fonduta di parmigiano uovo pochè
e tartufo nero a scaglie

*primi



LA PASTA VIENE FATTA A MANO TUTTI I GIORNI
DALLE NOSTRE 'ZDORE E 'ZDORI.

Gnoccatello all'ortica su fonduta di ravigliolo e croccante di mortadella

PIACE AL ROMAGNOLO INNOVATIVO



13

Passatello asciutto al ragù rosato di gallina
con aria di lime e zenzero

12



Tortello alla barbabietola ripieno di
radicchio rosso e goletta, su fonduta di bluecheese

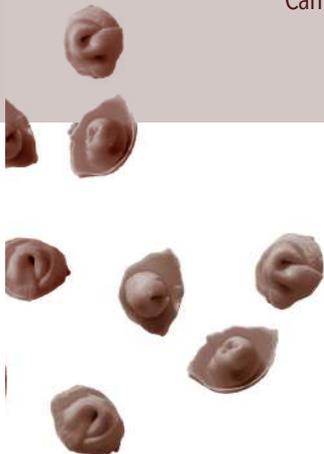
11,5

Raviolo ripieno di brasato di vitello
cotto nel brodo di cavolo viola su coulis
di porcini e cavolo croccante

13

Cannelloni della Nonna ripieni di ricotta e spinaci

11



primi*

monelle tagliatelle





galletto bulletto

secondi

Tris di umidi polpette, cinghiale in umido, fagioli con le cotiche	10
Galletto bulletto alla griglia marinato	17
Filetto di manzo pardato alla goletta con fondo bruno al Vermouth	22
Sushi Romagnolo In tre tipologie.	17,5
Il Signor Bollito carrello di bolliti accompagnato da purè di patate e tris di salse fatte in casa <small>PIACE AL ROMAGNOLO INTENDITORE</small>	19
Tagliata di manzo (220 gr) al sale grosso di Cervia e profumo di rosmarino	18,5



A hand is shown holding a horizontal skewer. On the skewer, several pieces of grilled meat are arranged. The meat is browned and appears to be a variety of cuts, including what looks like a large piece of pork or beef. The background is plain white.

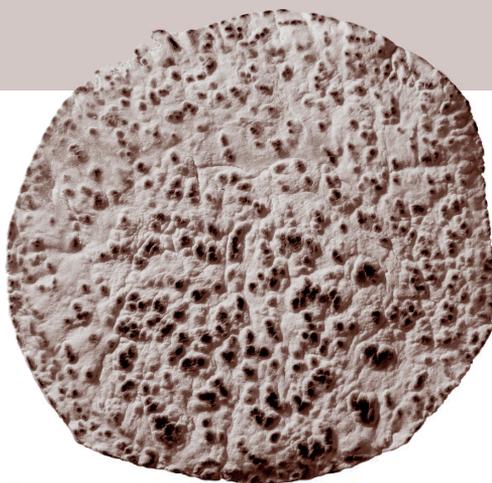
fortunata grigliata

secondi

- | | |
|--|------|
| Coniglio in porchetta 2.0:
coniglio in porchetta disossato ripieno di salsiccia,
pancetta e spinacino su giardiniera fatta in casa al profumo di ulivo | 17 |
| S Capriolo d'autunno in terra di romagna
Filetto di capriolo su fondo di cottura, crema di zucca,
mousse di sedano rapa e neve di aceto balsamico | 23 |
| Punta di petto cotta a bassa temperatura
con fonduta di fossa, fichi cotti nel thè nero
glassati all'aceto balsamico | 18 |
| S Grigliata Fortunata
Maxi-spiedone di carne alla brace | 16,5 |

Contorni misti	8
Patate arrosto della nonna	4,5
Erbette di campo saltate in padella	4,5
Verdure gratinate	5
Verdure alla griglia	4,5
Misticanza cruda di stagione	4,5
+ Aggiunta di Santa Piada	Offerta da noi

contorni



santa piada

Bella Ciambella: ciambella romagnola meringata 5

Tortino al cioccolato con fichi e gelato allo squaquerone 6,5

Tenerina con crema al mascarpone 6

Ⓢ Porcospino con pinoli tostati su crumble al biscotto 6,5

Crostata fatta in casa con mascarpone 5,5

Ⓢ Zuppa inglese in sorpresa 6

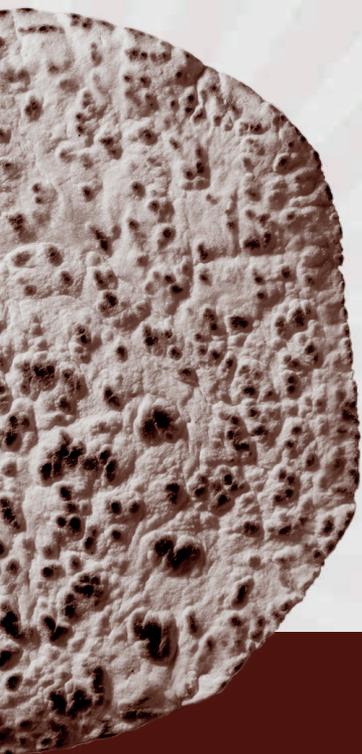
dolci



bella ciambella

A hand is shown from the bottom right, holding a round, porous, golden-brown bread. The background consists of numerous parallel, radiating lines in shades of light beige and cream, creating a sunburst effect. A dark red horizontal bar is positioned across the middle of the image, containing the text "SANTIFICA SEMPRE...".

SANTIFICA SEMPRE...



...LA ROMAGNA !





...grazie per essere stati da noi!



COPERTO 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.



la esse romagnola

DESIGNED BY BIGROCKET



siamo felici perchè beviamo bene

ROSSI

SANGIOVESI DI ROMAGNA

calice

Sangiovese dop "Scarabocchio" C.BRASCHI Mercato Saraceno (FC)	4	10
Sangiovese dop "Pavar" Valle delle Lepri Coriano (RN)	4	10
Sangiovese dop "Primalba" Bio Enio Ottaviani San Clemente (RN)		12,5
Sangiovese "Puro" Sangiovese di Romagna DOC senza solfiti, Cant. Spalletti, Paliano (FC)		13,5
Sangiovese Superiore "Sburon" C. Braschi Mercato Saraceno (FC)	5	15,5
Sangiovese Superiore "Sprugnolo" Valle delle Lepri, Coriano (RN)		13
Sangiovese Superiore "Caciara" E. Ottaviani San Clemente (RN)		15
Sangiovese Superiore "Fidelio" Bio Valle delle Lepri, Coriano (RN)		16
Sangiovese Superiore "Fermavento" Madonia Bertinoro (FC)		18,5
Sangiovese Superiore "Il Costone" C. Braschi Mercato Saraceno (FC)		18
Sangiovese Superiore "Pertinello" Tenuta Pertinello, Galeata (FC)		20
Sangiovese Superiore "Notturmo" Drei Donà Tenuta la Palazza - Predappio (FC)		20
Sangiovese Superiore "I Mandorli" Nicolucci Predappio (FC)		16
PIACE AL ROMAGNOLO DOP		
Sangiovese Superiore "Vignalmonte" Podere Vecciano, Coriano (RN)		17
Sangiovese Superiore "Tre Rocche" Nicolucci, Predappio (FC)		19,5
Sangiovese Riserva "Il Costone" C. Braschi Mercato Saraceno (FC)	6	23
Sangiovese Riserva "Ombroso" Madonia, Bertinoro (FC)		33
Sangiovese Riserva "Villa Rasponi" C. Spalletti, Paliano (FC)		23
Sangiovese Riserva "Vigna del Generale" Nicolucci, Predappio (FC)		35

bottiglia

Sangiovese Riserva "Vigna delle Lepri"
Fattoria Paradiso, Bertinoro (FC) 24

Sangiovese Riserva "Ronco dei Ciliegi"
Castelluccio, Modigliana (FC) 28

Sangiovese Riserva "Pruno" Drei Donà
Tenuta La Palazza, Predappio (FC) 33

PIACE AL BIRRO ROMAGNOLO

Sangiovese Riserva "Batest" Valle delle Lepri
Coriano (RN) 25

ALTRI VINI ROSSI DI ROMAGNA

calice

Lambrusco secco "Terre Verdiane" C. Ceci
San Clemente (RN) 13

Merlot "Merlot" E. Ottaviani
Torrile (PR) 26

Lambrusco frizzante secco IGT "Otello" C. Ceci
Torrile (PR) 16

Cabernet Sauvignon "Magnificat" Drei Donà
Tenuta La Palazza, Predappio (FC) 35

"Barbarossa" Riserva, Fattoria Paradiso
Bertinoro (FC) 23

Cabernet Sauvignon, Merlot "Barlume" Madonia
Bertinoro (FC) 27

AL ROMAGNOLO PIACE ANCHE...

Morellino di Scansano, Fattorie Le Pupille, E. Geppetti
Grosseto (GR) 18

Chianti Classico "Peppoli" Cantine Antinori
San Casciano (FI) 26

Merlot "Varnieri" Marco Felluga
Collio DOC, Gradisca d'Isonzo (GO) 28

Sagrantino di Montefalco, Omero Moretti
Giano dell'Umbria (PG) 30

Amarone della Valpolicella "Valpantena" Cantine Bertani
Grezzana (VR) 45

Amarone della Valpolicella "Lussurioso" Cantina Buglioni
San Pietro in Cariano (VR) 53

PIACE AL ROMAGNOLO FIGHETTO

Barolo "Castagni" Cantine Reverdito
Rivalta (PR) 34

Barbaresco, Cantine Prunotto
Alba (CN) 37

Brunello di Montalcino, Tenute S. Nardi
Montalcino (SI) 44

Lagrein Hofstatter
Alto Adige (AA) 24

Valpolicella Ripasso DOC, Bertani
Grezzana (VR) 18,5

bottiglia

bianchi

VINI BIANCHI DI ROMAGNA

	calice	bottiglia
Pagadebit "Strati" E. Ottaviani San Clemente (RN)	4	13
Chardonnay "Mada" E. Ottaviani San Clemente (RN)	4	12,5
Famoso "Montesasso" C. Braschi Mercato Saraceno (FC)		16
Rebola "Vigna la Ginestra" Podere Vecciano Coriano (RN)		21
Etna Bianco "Vulkà" Nicosia Trecastagni (CT)		20
Verdicchio di Matelica "Cerro" C. Belisario Matelica (MC)		18
Trebbiano d'Abruzzo DOC, Masciarelli San Martino sulla Marrucina (CH)		16

bollicine

BOLLICINE DI ROMAGNA

Pignoletto d.o.c.g., U. Cesari Castel San Pietro (BO)	4	15
Albana Brut "Terramosa n. 2" Bertinoro (FC)		16
Sangiovese Extrabrut (vinificato in bianco) metodo classico Pertinello (bollicine) premiato Merano Wine Festival 2017 tra i 100 migliori vini d'italia Galeata (FC)		26

BOLLICINE DALL'ITALIA

Prosecco doc millesimato "Colori" Crocetta sul Montello (TV)	4,5	16
Altemasi Trento doc Brut Millesimato Trento (TR)	6	25
<small>PIACE AL ROMAGNOLO SBURONE</small>		
Franciacorta Brut "Clarabella" bio Iseo (BS)		27
Franciacorta Pas Dosè, Majolini Valle Olme (BS)		30
Franciacorta Saten Millesimato, Ferghettina Adro (BS)		35

calice

	bottiglia
Franciacorta DOCG millesimato Rosè Le Marchesine, Passirano (BS)	30
Champagne J. Charpentier, Prestige Brut Avenay Val d'or, Francia	55
Champagne Bollinger, Special Cuvèe Ay, Francia	80

PIACE ALL'AGENTE ROMAGNOLO 007

dolci

VINI DOLCI DI ROMAGNA

Albana dolce "Campo Mamante" C.Braschi Mercato Saraceno (FC)	5	15
Albana Passita, Fattoria Paradiso (0.50 L) Mercato Saraceno (FC)	7	23,5
Moscato D'Asti fermo "Volo di Farfalle" Scagliola Calosso (AT)		14

calice

birre

LE BIRRE DI ROMAGNA

	20 cl	40 cl
Birra "LIVE" alla spina	3	5
Birra "VIOLA" chiara bottiglia		14
Birra "VIOLA" rossa bottiglia		15
Birra "VIOLA" nr.3 (IPA)		15

75 cl

bevande

Acqua naturale/frizzante "Plose" 75cl	2,8
Coca Cola / Coca zero / Fanta / Sprite 33cl	3
Caffè / Decaffeinato	1,5
Caffè corretto	2,5
Caffè orzo / Ginseng	2

amari e distillati

I CLASSICI

Montenegro	4
Sambuca	4
Varnelli	4
Anice Meletti	4
Amaro del Capo	4
Jägermeister	4
Baileys	4
Vecchia Romagna	4
Brancamenta	4
Fernet	4
Nocino	4

ALTRI AMARI DA SCOPRIRE

Amaretto Disaronno	5
Amaro dei Prati Stabili	5
Braulio Riserva Speciale	5
Amaro Nonino	5

VERMOUTH

Antica Formula	6
Vermouth del Professore	6

GRAPPE

Mazzetti Classica	6
Mazzetti 7.0 Barricata	7
Mazzetto "Incanto" di Barbaresco	8
Grappa di Champagne Moet	6
Storica Riserva (10 anni)	6

RUM (serviti con cioccolato fondente)

Zacapa 23 y 9
guatemala, morbido e complesso con sentori di frutta matura, gusto avvolgente e caldo con note di vaniglia e cacao

S. Teresa 9

Diplomatico 9

Dos Maderas 9
Rum agricolo dei Caraibi di colore ambrato con delicate note di uva passa, fichi e vaniglia

WHISKY

Oban 9

Connemara (torbato) 9

Scapa (torbato scozzese) 9

BRANDY - COGNAC

Cardenal Mendoza 7
Un classico che lascia trasparire l'essenza più virile dei migliori brandy

Gran Duque d'Alba 7
Cognac dal sapore morbido, pieno e con note di vaniglia e tostature

gin

GIN TONIC

(servito con toniche: Fever Tree oppure 1724)

Gin Poli Marconi 46 9
Gin italiano ottenuto da infusione di bacche di ginepro, uve moscato, pino, menta e cardamomo ispirato all'altopiano di Asiago.

Gin del Professore Madama 9
Prodotto stupefacente per la freschezza e intensità della speziatura, si distingue per le note finali di liquirizia

Gin del Professore Monsieur 9
Gin secco con intensità di ginepro, inusuale, dalle intense note floreali

Big Gino 9
Gin italiano non filtrato con botaniche di pomelo e pimento che donano sapori di agrumi e note speziate



La Esse Romagnola