



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.

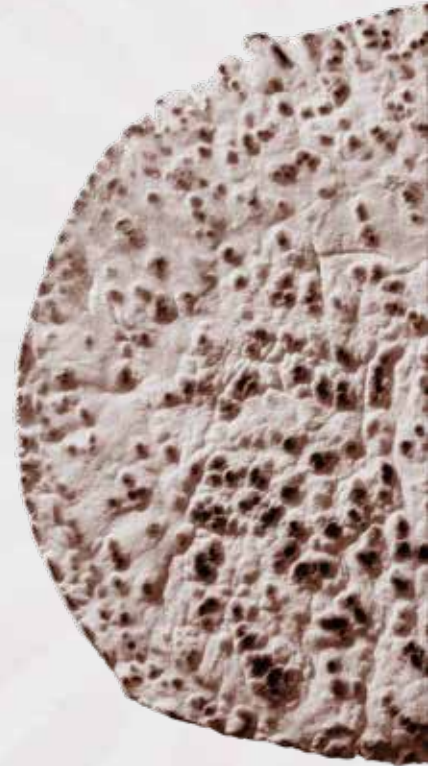
Te devi sapere che noi romagnoli siamo di natura
un popolo di entusiasti.
Non ci è dato scegliere, siamo proprio fatti così.

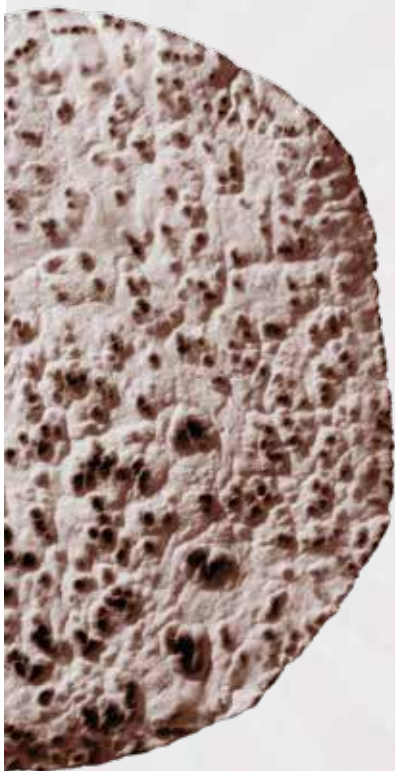
Nel nostro mondo tutto è esagerato e non ci sono le
mezze misure.

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 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.



porchetta fighetta

antipasti

Selezione di salumi del territorio

Prosciutto dell'entroterra romagnolo, mortadella IGP, salame nostrano, pancetta cotta di Capitelli, salame di mora romagnola.

12.50€

S Il "Ciccione"

Tavolozza composta da Testa, ciccioli, goletta, salsiccia secca tutti selezionati dalla Latteria del Borgo e prosciutto crudo a cubetti marinato.

14€

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

12.50€

+ Aggiungi al tuo tagliere un ingrediente

3€

Carpaccio di manzo farcito alla rucola con crema di ricotta e cialda al basilico.

14€

S Roast beef cotto a bassa temperatura, affumicato ai trucioli di faggio con spuma di pecorino, salsa allo zabaione salato, pepe nero tostato e terriccio di pane profumato.

11€

Sashimi romagnolo di filetto di manzo accompagnato con crema di ricotta, gocce di mango e vinaigrette.

16€

La Nostra Caprese: Flan al formaggio su pappa al pomodoro, basilico fritto e gocce di pesto

10€

S Carnaza Cruda :

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

16€

Degustazione di cassoncini romagnoli alle tre consistenze: forno, testo, fritto.

9€

Crema di pane con uovo pochè, cicoria croccante e tartufo nero.

10€



benedetti cappelletti



primi*

Ⓢ Benedetti Cappelletti - Serviti con brodo di carne selezionata. 12€

Tagliatelle Monelle - Al ragù antico servite con sugo di piselli* a parte. 9€

Passatello asciutto al ragù bianco di manzo, maionese di peperoni grigliati e crumble di nocciole. 14€

Ⓢ Gnoccatello® verde gratinato ripieno di pera su fonduta di pecorino. 14.50€

Strozzaprete rosso servito su vellutata di datterino giallo, pesto di rucola, noci e cialda al parmigiano. 10€

Pappardella ruvida al ragù di Cinghiale marinato al Sangiovese. 11€

Cappelletto asciutto in crema di parmigiano, aglio nero e polvere di peperoncino. 14€

Lasagnetta croccante ai funghi con besciamella al pistacchio. 10€

Ⓢ Carbonara Romagnola: tagliolino su fonduta di parmigiano, uovo pochè e tartufo a scaglie. 14€

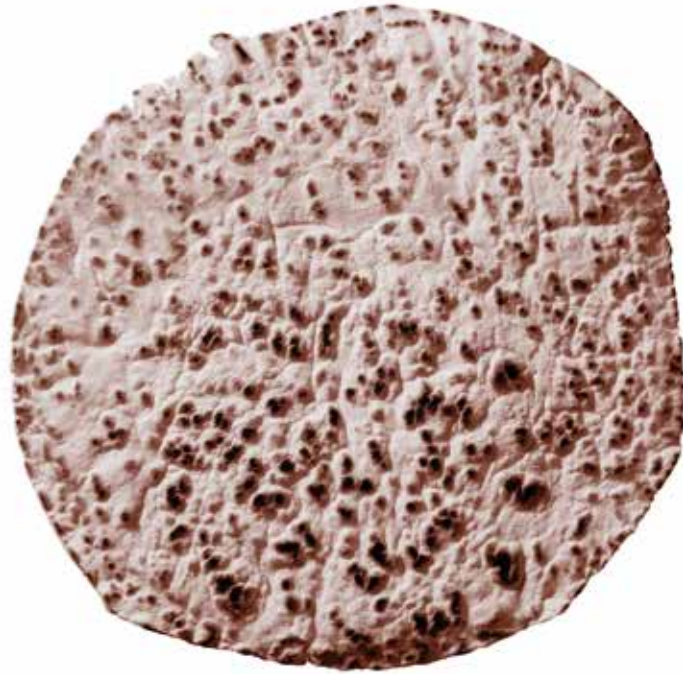
Spiga di grano nero ripiena di ragù bianco di agnello con cremoso di parmigiano allo zafferano e crumble di pistacchi. 16€



galletto bulletto

secondi

- Ⓢ Il signor bollito**
Carrello di bolliti accompagnato da purè di patate e salse fatte in casa. 21€
- Grigliata Fortunata - Maxi-spiedone di carne alla brace. 18€
- Filetto di manzo alla griglia con spinacino croccante, spuma di rapa rossa e lamponi accompagnato con salsa al fondo bruno. 24€
- Galletto Bulletto alla griglia marinato alla senape, pomodoro e tabasco . 16€
- Tagliata di manzo al Sale grosso di Cervia e profumo di Rosmarino. 18.50€
- Carrè di Agnello bardato in retina con carpaccio d'arancia, julienne di finocchio, demiglace al vino rosso e gomasio. 18.50€
- Ⓢ Fiorentina a km 0 dell'entroterra riminese (frollatura 40giorni *) 6.50€ all' hg**
*la tempistica di frullatura può variare + o - di qualche giorno.
- Ⓢ Costata a km 0 dell' entroterra riminese (frollatura 40 giorni *) 5.50€ all' hg**
*la tempistica di frullatura può variare + o - di qualche giorno.
- Coniglio in olio cottura, crema di peperoni gialli, funghi di stagione, pomodoro confit, polvere di olive e cipolla disidratata. 18€
- Tris di Umidi
Polpette, cinghiale in umido, fagioli con le cotiche. 10€



santa piada



contorni

Patate arrosto della nonna	4.50€
Erbette di campo saltate in padella	4.50€
Verdure alla griglia	4.50€
Verdure gratinate	5€
Misticanza cruda di stagione	4.50€
S Fiori di zucca pastellati ripieni di mozzarella e pesto.	7.50€
Contorni misti	9€

bella ciambella



dessert

Gelato di nostra produzione alla gianduia, crema inglese e crumble di biscotto. 6€

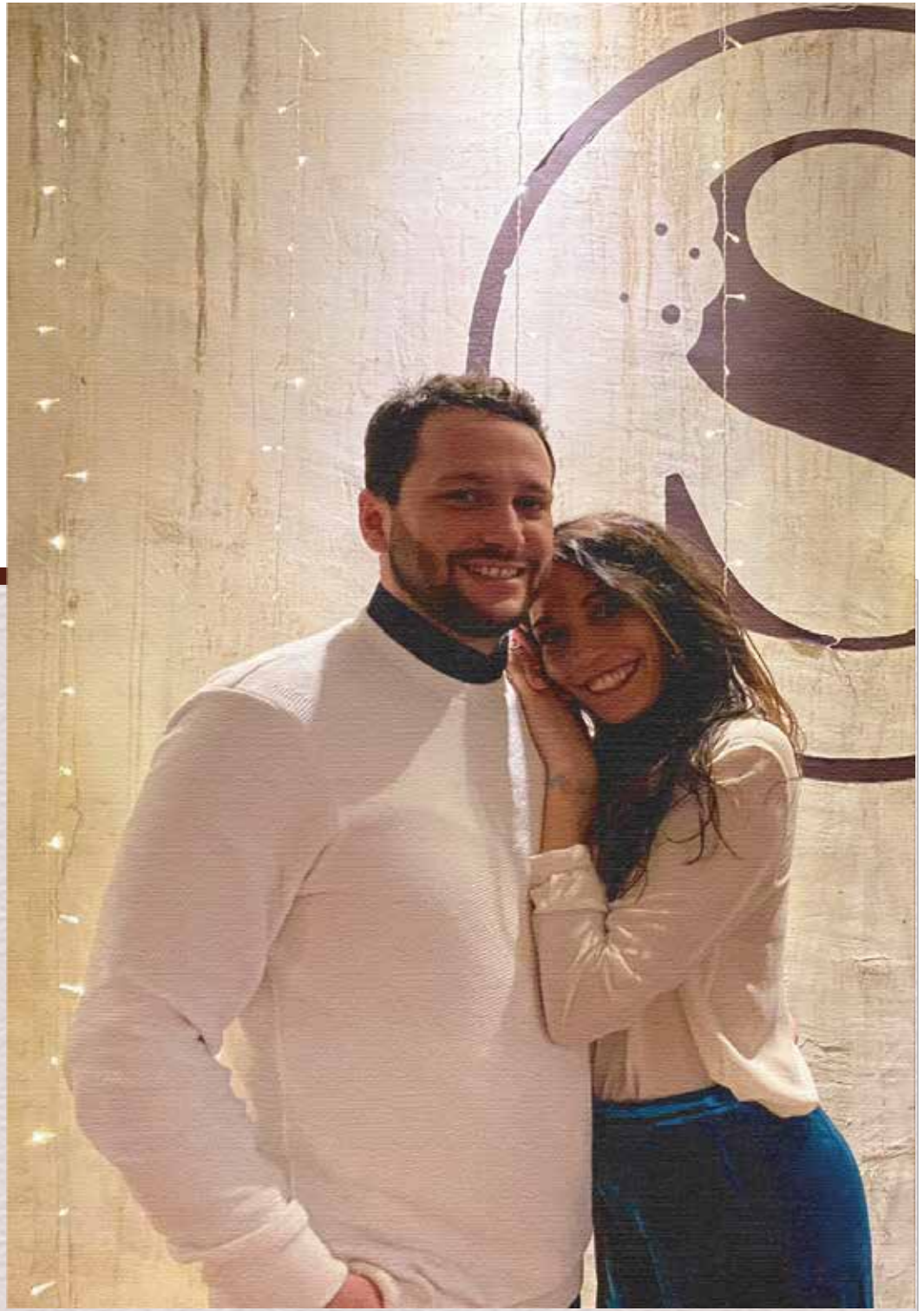
Ⓢ Cheesecake allo squaquerone e cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco. 5.50€

Crostatina della nonna con crema pasticcera e pinoli. 7€

Ⓢ Spuma al mango e gocce di saba su crumble di amaretto. 6€

Crema Catalana al pistacchio. 6€

Pasticceria secca con mascarpone. 5€



...grazie per essere stati da noi!



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.



La Esse Romagnola



siamo felici perchè mangiamo bene

SANGIOVESI DI ROMAGNA

	calice	
Sangiovese DOP Tenuta Santodeno - Civitella di Romagna (FC)	4€	10€
Sangiovese "Ca Giovannino", Az. Vinicola Flenghi - Montefeltro (RN)		10€
Sangiovese IGP "Lulone", az. Agricola I Muretti - Montescudo (RN)		13€
Sangiovese DOP di Romagna, Cantina Franco Galli - S.Giovanni in Marignano (RN)		12.5€
Sangiovese IGP "Sassatello " , Tenuta Santini Coriano (RN)		13€
Sangiovese Superiore Doc, Tenuta Santodeno - Civitella di Romagna (FC)	5€	16€
Sangiovese Superiore "Sprugnolo" Bio, Valle delle Lepri - Coriano (RN)		16€
Sangiovese Superiore "Caciara", E. Ottaviani - San Clemente (RN)		18€
Sangiovese Superiore "Fidelio" Bio, Valle delle Lepri - Coriano (RN)		18€
Sangiovese Appassimento, Tenuta Santodeno - Civitella (FC)		18,5€
Sangiovese Appassimento "Galante", Terre Cevico - Lugo (RA)		18€
Sangiovese Superiore "Fermavento", G. Madonia - Bertinoro (FC)		20€
Sangiovese Superiore "138" Bio, Tenuta Masselina - Lugo (RA)		16€
Sangiovese Superiore "Il Volo dei Gruccioni" Az. Agricola I Sabbioni - Forlì (FC)		20€
Sangiovese Superiore " Beato Enrico", Tenuta Santini - Coriano (RN)		18€

Sangiovese Superiore "Marnoso", Villa otto lune - Rimini (RN)	22€
Sangiovese Superiore "Pertinello", Tenuta Pertinello - Galeata (FC)	22€
Sangiovese Superiore "Notturmo", Drei Donà, Tenuta La Palazza - Predappio (FC)	22€
Sangiovese Superiore "I Mandorli", Nicolucci - Predappio (FC)	18€
Sangiovese Superiore "Vignalmonte" Bio, Podere Vecciano - Coriano (RN)	19€
Sangiovese Superiore "Tre Rocche", Nicolucci - Predappio (FC)	22€
Sangiovese Superiore DOC "Orione", Tenuta Santini- Coriano (RN)	22€
Sangiovese Riserva "Sassignolo" Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)	6€ 24€
Sangiovese Riserva "Conte di Covignano" San Valentino - Rimini (RN)	27€
Sangiovese Riserva "Ombroso", G. Madonna - Bertinoro (FC)	34€
Sangiovese Riserva "Vigna del Generale", Nicolucci - Predappio (FC)	37€
Sangiovese Riserva "Vigna delle Lepri", Fattoria Paradiso - Bertinoro (FC)	29€
Sangiovese Riserva "Ronco dei Ciliegi", Castelluccio - Modigliana (FC)	33€
Sangiovese Riserva "Pruno", Drei Donà - Tenuta La Palazza, Predappio (FC)	35€
Sangiovese Riserva "Batest", Valle delle Lepri - Coriano (RN)	27€
Sangiovese Riserva "Cornelianum", Tenuta Santini - Coriano (RN)	26€

ALTRI VINI ROSSI DELLA NOSTRA REGIONE

	calice	
Merlot "Merlot", E. Ottaviani - San Clemente (RN)		27€
Cabernet Sauvignon "Ira" Valle delle Lepri - Coriano (RN)	6€	25€
Lambrusco frizzante secco "Terre Verdiane", C. Ceci - Torrile (PR)	4.5€	15€
Lambrusco frizzante IGT "Otello", C. Ceci - Torrile (PR)	5€	18€
Sangiovese Merlot Alicante " Torricella" Az. Vinicola Flenghi - Montefeltro (RN)		15€
Centesimino "Centuplo" Bio, Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)		16€
Cabernet Sauvignon "Magnificat", Drei Donà - Tenuta La Palazza, Predappio (FC)		35€
"Barbarossa" Riserva, Fattoria Paradiso - Bertinoro (FC)		27€
Cabernet Sauvignon, Merlot "Barlume", G. Madonia - Bertinoro (FC)		27€

AL ROMAGNOLO PIACE ANCHE...

Morellino di Scansano, Fattorie Le Pupille, E. Geppetti - Grosseto (GR)	20€
Chianti Classico "Peppoli", Cantine Antinori - San Casciano (FI)	27€
Chianti Rufina DOCG, "Nipozzano Riserva 2018", Frescobaldi - Sieci (FI)	24€
Sagrantino di Montefalco, Omero Moretti - Giano dell'Umbria (PG)	30€
Amarone della Valpolicella "Valpantena", Cantine Bertani - Grezzana (VR)	48€
Amarone della Valpolicella "Lussurioso", Cantina Buglioni - S.Pietro in Cariano (VR)	53€
Barolo DOCG Serralunga, Angelo Negro (Roero)	45€
Barbaresco DOCG "Basarin" Angelo Negro - Neive (CN)	40€
Brunello di Montalcino "Castel Giocondo" Frescobaldi - Montalcino (SI)	45€
Lagrein Hofstatter - Alto Adige (AA)	26€
Nebbiolo "Angelin" Angelo Negro (Roero)	19€
Valpolicella Ripasso DOC, Bertani - Grezzana (VR)	22€

VINI BIANCHI DI ROMAGNA

	calice	
Pagadebit "Stracciacambiale", Cantina Franco Galli - S.Giovanni in Marignano (RN)	4€	15€
Albana secca "Albarara" Bio, Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)		17€
Rebola "Isotta", Tenuta Santini - Coriano (RN)	5€	17€
Rebola "Leal", Cantina Franco Galli - S. Giovanni in Marignano (RN)		23€
Rebola "Favola", cantina Fiammetta - Rimini (RN)		17€
Verdicchio di Matelica "Cerro" C. Belisario - Matelica (MC)		18.5€
Riesling IGT, Tenuta Santodeno - Civitella di Romagna (FC)		15€

BOLLICINE DI ROMAGNA

Pignoletto d.o.c.g., U. Cesari - Castel San Pietro (BO)	4€	16€
Spumante Brut "Almadira" Bio, az. Agricola I Muretti - Montescudo (RN)		15€
Metodo classico Blanc de Noir Bio, Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)		24€
Metodo classico Dosaggio zero (da uve Sangiovese), Az. Agricola I Sabbioni - Forlì (FC)		25€

BOLLICINE FUORI ROMAGNA

	calice	
Prosecco doc millesimato "Colori" - Crocetta sul Montello (TV)	4.5€	18€
Moser "51.151" Trento DOC Brut - Trento (TN)	6€	27€
Metodo classico millesimato "Oudeis" Brut, Enrico Serafino - Alta Langa (CN)		28€
Metodo classico Cremant "Mattia Vezzola" - Costaripa (Lago di Garda)		27€
Metodo Classico Rosè Millesimato " Mattia Vezzola" - Costaripa (Lago di Garda)		28€
Champagne J. Charpentier, Prestige Brut - Avenay Val d' Or, Francia		57€
Champagne Bollinger, Special Cuvèe - Ay, Francia		85€

VINI DOLCI DI ROMAGNA

Albana Dolce "Campo Mamante" C. Braschi - Mercato Saraceno (FC)	5€	15€
Rebola Passita "Pesca Gialla" Bio, Valle delle Iepri - Coriano (RN) (0.50 L)	7€	27€
Sangiovese Passito (rosso) " Tatu' " Az. Agricola I Sabbioni - Forlì (FC) (0.50 L)	7€	27€

birra

LE BIRRE DI ROMAGNA

Birra "Gradisca" Amarcord alla spina

Birra "VIOLA" chiara bottiglia 75 cl

Birra "VIOLA" nr. 3 IPA bottiglia 75 cl

La Birra del Bagnino "Bota zò" bottiglia 50 cl

La Birra del Bagnino "Fata Roba" bottiglia 50 cl

20 cl

3€

40 cl

5€

14€

15€

8€

8.5€

bevande

Acqua Nat/Friz "PLOSE" 75 cl

Coca cola/ coca zero / Fanta / Sprite 33cl

Caffè / Caffè decaffeinato

Caffè Corretto

Caffè orzo / Ginseng

2.8€

3€

1.5€

2.5€

2€

dopo cena...

AMARI E DISTILLATI

Montenegro	Braulio Riserva
Sambuca	Jefferson (Amaro alle erbe)
Varnelli	
Vecchia Romagna	5€
Brancamenta	
Fernet	

4€

AMARI ROMAGNOLI DA SCOPRIRE (Az. Il Grappone 1989)

Amaro d'amare (amaro alle erbe)
Nocino
Zabajone (crema di uovo e marsala)
Grappone alla pera
Sassolino (fresco sapore di anice, consigliato per correggere il caffè)
Crema al Caffè
Melagrana
Canapino (infusione di Canapa sativa)
Liquore Camomilla (Az. Quaglia)

3€

VERMOUTH

Vermouth del Professore 6€

Baravelli Calonga Vermouth 8€

Nato da un incontro di sincera amicizia tra Baldo Baldinini e Calonga valorizzando gli aromi e i profumi di romagna.

GRAPPE

Grappiadina (grappa spiritosa aromatizzata al gusto piadina) 4€

Mazzetti 3.0 Bianca Morbida 6€

Mazzetti 7.0 Barricata 7€

Mazzetti "Incanto" da uve Barbaresco 8€

Storica Nera Riserva (10 anni) 8€

RUM

Serviti con cioccolato fondente

S. Teresa 9€

Diplomatico 9€

Don Papa -*Rum prodotto nelle filippine con note di caramello e vaniglia.* 9€

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

WHISKY

Oban

9€

Scapa (torbato scozzese)

9€

Nikka (Giappone)

9€

BRANDY - COGNAC

Cardenal Mendoza - *Un classico che lascia trasparire l'essenza più virile dei migliori Brandy.*

7€

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

7€

GIN TONIC

Servito con toniche : feever tree oppure 1724

Gin Riviera

9€

Gin "Primo" al sale di Cervia

9€

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