

la **S** romagnola

siamo felici perché mangiamo bene

la **S** 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.



Quando dici di aver sete
e ti offrono vino invece
che acqua...



...capisci di essere in Romagna

antipasti

Selezione di salumi del territorio 14€
Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mortadella IGP, salame nostrano,
salame di mora romagnola, pancetta cotta di Capitelli

Il "Ciccione" 15€

Tavolozza composta da testa, ciccioli, goletta, bocconcini di salsiccia e prosciutto crudo a cubetti marinato

Selezione di formaggi del Caseificio Pascoli, accompagnati da miele e confetture nostrane 15€
+ aggiungi al tuo tagliere un ingrediente 3€

Roastbeef cotto a bassa temperatura con crema di pecorino, salsa allo zabaione salato, pepe nero tostato e terriccio di pane 13€

Carpaccio di manzo farcito alla rucola, servito con crema di formaggio al tartufo nero e anacardi 15€

Vellutata di verza stufata, crumble di salsiccia e uovo pochè 8,50€

Zucca alle due consistenze 9.50€
panna cotta e brunoise servita con gocce di aceto balsamico e scaglie di formaggio di fossa

La Tartare dello chef 15€
Tartare di manzo a punta di coltello con capperi fritti, crema di pomodoro secco e nocciole tostate

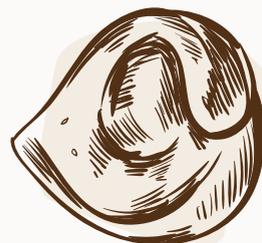
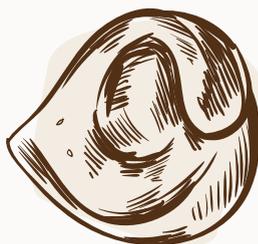
Degustazione di cassoncini romagnoli alle tre consistenze: forno, testo e fritto 10€

Carnaza Cruda 16€

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

Tris di fondute servite con i nostri lievitati: 9,50€

- **fonduta di squaquerone all'erba cipollina - crema di champignon* con olio al rosmarino**
- **friggione alla salsiccia**



Lo sapevi che i cappelletti
sono chiamati così per
la loro tipica forma
a cappello?



primi*

Benedetti cappelletti serviti in brodo di carne selezionata

15€

Passatelli in brodo di carne selezionata

13€

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, uovo pochè e tartufo nero a scaglie

15€

Strozzapreti con crema alle cime di rapa, crumble di salsiccia e gocce di Bufala

12€

Gnoccatelli al ragù di anatra*

15€

Spaghettoni con semola di Altamura, crema di aglio nero,
polvere di peperoncino, tartare di manzo a punta di coltello e crumble di pane profumato

13€

Passatello asciutto gratinato al pecorino su crema di carciofi e pesto di pomodoro secco

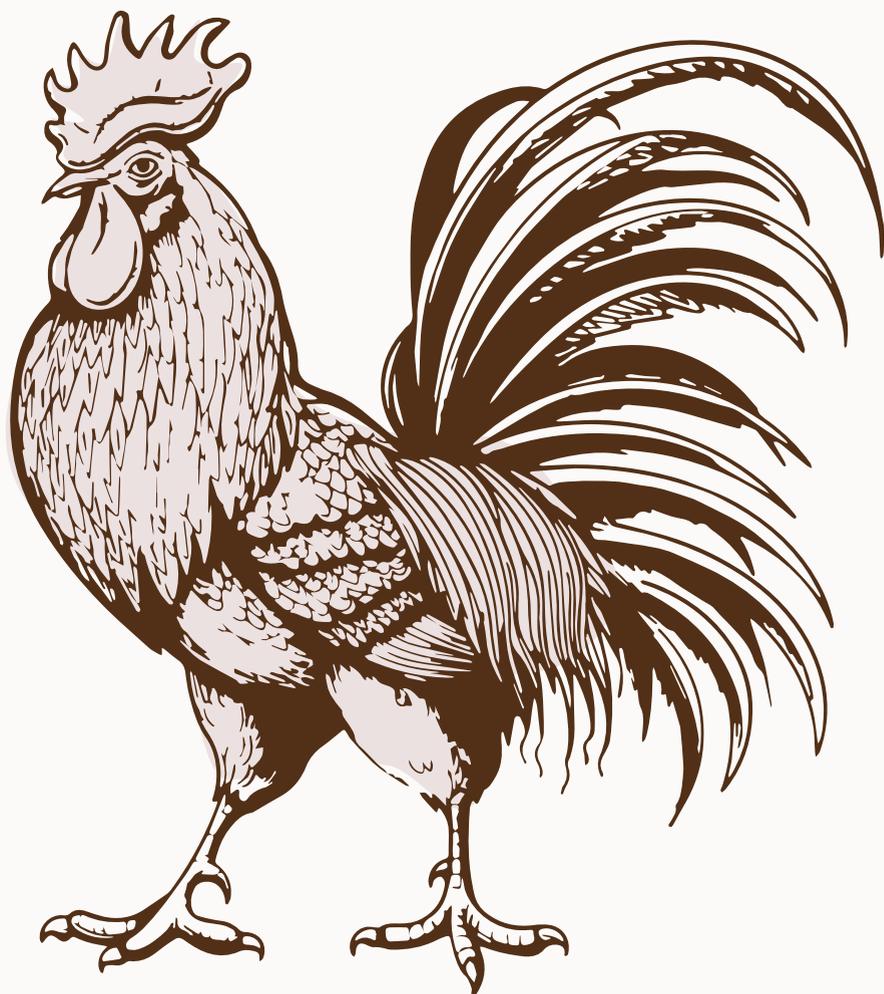
15€

Ravioli ripieni di pecorino

accompagnati da crema all'uovo montata al burro chiarificato e guanciale croccante

15€

Lo sapevi che “Romagna Mia”
è la 4° canzone italiana
più cantata al mondo?



secondi

Il Signor bollito **22€**
Carrello dei bolliti accompagnato da purè di patate e salse fatte in casa

Tagliata di manzo al sale grosso di Cervia e profumo di rosmarino 19€

Grigliata fortunata **20€**
ribs marinate e cotte a bassa temperatura, salsicce, sovracoscia di pollo e tagliatina di manzo

Galletto Bulletto al tegame con polpa di pomodoro e polvere di olive nere 17€

Tris di umidi 12€
polpette della nonna, fagioli con le cotiche e cinghiale* in umido

Filetto di manzo alla griglia servito con salsa ai 3 pepi 26€

Lingotto di manzo cotto a bassa temperatura 23€
con crema di piselli crudi, salsa alla rapa rossa e lamponi, chips di prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Polpettone di nonna Rosina 15€
Mini polpettone farcito con bietole, prosciutto crudo e mozzarella su crema di funghi champignon*
e fondo bruno al Sangiovese

Fusi di pollo in oliocottura, brunoise di patata burro e salvia, accompagnati da salsa piccante 17,50€

Costata di manzo irlandese (frollatura + o - 40 gg*) **6,50€ all' hg.**

*la tempistica di frollatura può variare di qualche giorno in base alla fornitura

Fiorentina di manzo irlandese (frollatura + o - 40 gg*) **7,50€ all' hg.**

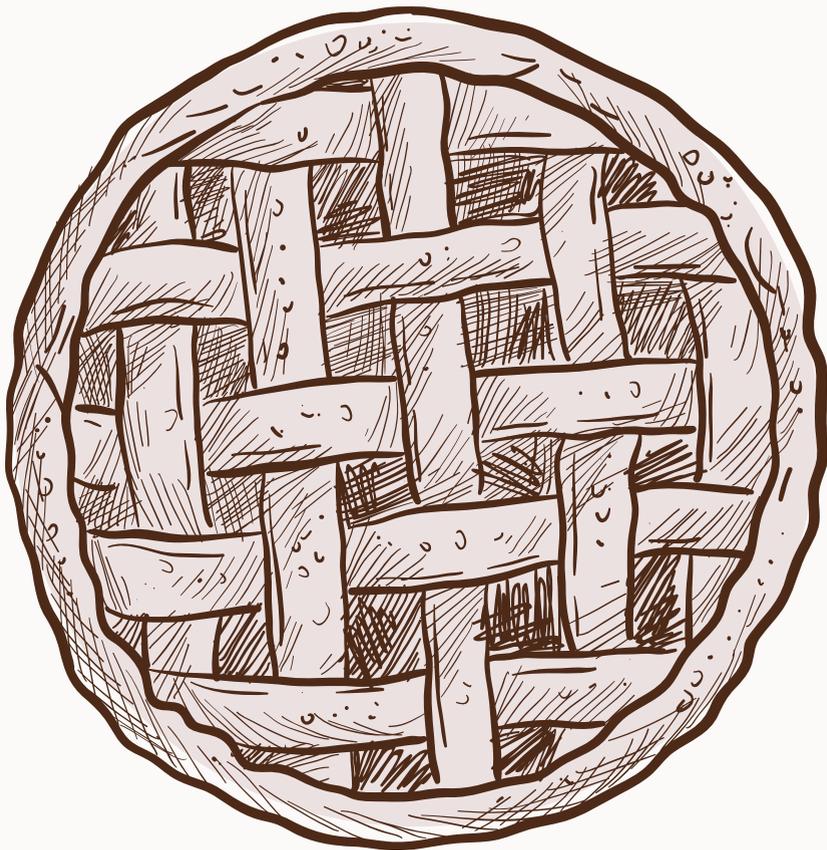
* la tempistica di frollatura può variare di qualche giorno in base alla fornitura

Lo sapevi che il 2 Novembre si usava mangiare le fave perché si riteneva che questa pianta avesse il potere di rafforzare la memoria, così che nessuno dimenticasse i propri defunti?



contorni

Patate arrosto della Nonna	4,50€
Bietole saltate in padella	4,50€
Verdure alla griglia	5€
Verdure gratinate	6€
Broccoli gratinati con besciamella e Parmigiano	5,50€
Misticanza di stagione	4,50€
Contorno misto	11,50€



Lo sapevi che nella notte dell'Epifania, gruppi di persone travestiti da Befana ("i Befanotti") passavano di casa in casa cantando stornelli natalizi in rima? Il padrone di casa era solito offrire loro dolci o vino.

dolci

Mascarpone fatto in casa accompagnato con etruschi e ciambella romagnola	7€
Panna cotta al profumo di limone e gelée alle more	6€
Tortino al cioccolato fondente servito con gelato alla vaniglia di nostra produzione	6€
Il Tiramisù	7€
La pera ubriaca Pera cotta al Sangiovese, crumble di biscotto al cioccolato e ricotta montata profumata all'arancio	7€

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.

Segui "La Esse Romagnola Rimini"



La "Esse" Romagnola - Rimini



@laesseromagnolarimini



La Esse Romagnola-Rimini

TAGGACI NELLE TUE STORIES E TI RICONDIVIDEREMO!

Sapevi che abbiamo aperto anche a Milano?



La Esse Romagnola



@laesseromagnola

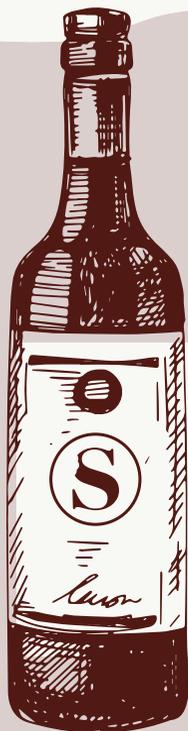


La Esse Romagnola-Milano

SIAMO IN VIA TORTONA 26 (ZONA NAVIGLI), PASSA A TROVARCI!

grazie per essere stati da noi

Sangiovesi di Romagna



Sangiovese Romagna DOC "Casticiano", Az. Vinicola Celli Bertinoro (FC)

Sangiovese "Ca Giovannino", Az. Vinicola Flenghi Montefeltro (RN)

Sangiovese DOP di Romagna, Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)

Sangiovese IGP "Lulone", az. Agricola I Muretti Montescudo (RN)

Sangiovese IGP "Sassatello", Tenuta Santini Coriano (RN)

Sangiovese Superiore Romagna DOC Bio "Le Grillaie", Az. Vinicola Celli Bertinoro (FC)

Sangiovese Predappio Romagna DOC "Vespa", Noelia Ricci Predappio (FC)

Sangiovese Superiore Romagna DOC, "Solaris", AZ. Agricola Zavalloni Cesena (FC)

Sangiovese Superiore Romagna DOC "Solano", Podere La Berta Brisighella (RA)

Sangiovese Superiore Appassimento, Tenuta Santodeno Civitella (FC)

Calice Bottiglia

4.00 12.00

10.00

12.50

13.00

13.50

5.00 16.00

24.00

23.00

24.00

5.50 20.00

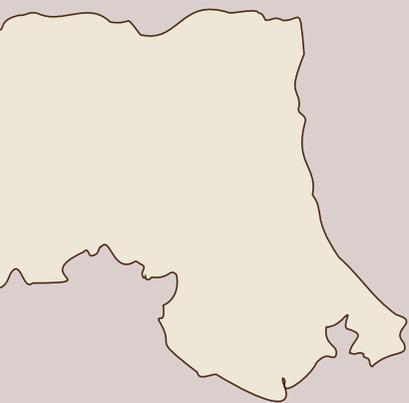
Sangiovesi di Romagna

	Bottiglia
Sangiovese Superiore Appassimento Romagna DOC "Galante", Cantina Romandiola Rimini (RN)	22.00
Sangiovese Superiore Romagna DOC "Fermavento", G. Madonia Bertinoro (FC)	24.00
Sangiovese Superiore Romagna DOC "138" Bio, Tenuta Masselina Castel Bolognese (RA)	22.00
Sangiovese Superiore "Beato Enrico", Tenuta Santini Coriano (RN)	18.00
Sangiovese DOC Modigliana "Gemme", Torre San Martino Modigliana (FC)	22.00
Sangiovese Superiore "Marnoso", Villa Otto Lune Rimini (RN)	22.00
Sangiovese Superiore Colli di Rimini DOC Biodinamico, Fattoria del Piccione Monte Colombo (RN)	20.00
Sangiovese Superiore "Notturmo", Drei Donà - Tenuta la Palazza Forlì (FC)	25.00
Sangiovese Superiore "Benedictus", Cantina Fiammetta Rimini (RN)	18.00
Sangiovese Superiore DOC "Orione", Tenuta Santini Coriano (RN)	25.00
Sangiovese Superiore Romagna DOC "Vignalmonte" Bio, Podere Vecciano Coriano (RN)	20.00

Sangiovesi di Romagna

	Calice	Bottiglia
Sangiovese Superiore Romagna DOC "Tre Rocche", Nicolucci Predappio (FC)		24.00
Sangiovese Riserva Romagna DOP "Luis", Podere dell'Angelo, Rimini (RN)	6.00	24.00
Sangiovese Riserva "Rivalis", Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)		32.00
Sangiovese Riserva Bertinoro Romagna DOC "Bron & Ruseval", AZ. Vinicola Celli Bertinoro (FC)		26.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Ombroso", G. Madonia Bertinoro (FC)		36.00
Sangiovese Riserva "Cornelianum", Tenuta Santini Coriano (RN)		27.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Vigna del Generale", Nicolucci Predappio (FC)		39.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC Biodinamico "Agello", Fattoria del Piccione Monte Colombo (RN)		32.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Olmattello", Podere La Berta Brisighella (RA)		34.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Pruno", Drei Donà - Tenuta la Palazza Forlì (FC)		39.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Torre di Ceparano", Fattoria Zerbina Brisighella (RA)		28.00

Altri rossi della nostra regione



	Calice	Bottiglia
Sangiovese Merlot Alicante "Torricella" Az. Vinicola Flenghi Montefeltro (RN)		15.00
Merlot Rubicone IGP Bio da vendemmia tardiva, Terre Cevico Coriano (RN)	6.00	23.00
Cabernet-Merlot Colli di Faenza DOC "Vigna Claudia", Torre San Martino Modigliana (FC)		24.00
Lambrusco frizzante Amabile Reggiano DOP "Pra di Bosso", Casali Scandiano (RE)	5.00	16.00
Lambrusco frizzante Secco Reggiano DOP "Pra di Bosso", Casali Scandiano (RE)	5.00	16.00
Centesimino Ravenna IGP Bio "Colchico" , Bulzaga Brisighella (RA)		20.00
Cabernet Sauvignon Forlì IGT "Magnificat", Drei Donà - Tenuta la Palazza Forlì (FC)		42.00
Cabernet Sauvignon, Merlot Colli Romagna Centrale DOC "Barlume", G. Madonia Bertinoro (FC)		34.00
Uva Longanesi Ravenna IGP "Blu di Burson", Tenuta Uccellina Russi (RA)		20.00

al Romagnolo piace anche



Morellino di Scansano DOCG, Fattorie Le Pupille, E. Geppetti Grosseto (GR)	21.00
Chianti Classico DOCG "Peppoli", Cantine Antinori San Casciano (FI)	30.00
Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Vegan, Tenuta Casabianca Murlo (SI)	26.00
Rosso di Montefalco DOC Bio, Az. Agraria Perticaia Montefalco (PG)	27.00
Amarone della Valpolicella DOCG "Ripa della Volta", Az. Vinicola Ottella Verona (VR)	48.00
Valpolicella Ripasso DOC "Ripa della Volta", Az. Agricola Ottella Verona (VR)	30.00
Nebbiolo "Angelin", Angelo Negro (Roero)	20.00
Barolo DOCG Serralunga, Angelo Negro (Roero)	48.00
Barbaresco DOCG "Basarin" Angelo Negro Neive (CN)	40.00
Brunello di Montalcino DOCG, Cantina di Montalcino Val di Cava, Montalcino (SI)	45.00
Lagrein DOC Abbazia Muri - Gries Bolzano (BZ)	29.00
Nizza Crivelleto DOCG, Az. Vinicola Cossetti Castelnuovo Belbo (AT)	32.00

vini bianchi di Romagna e non solo

	Calice	Bottiglia
Pagadebit "Stracciacambiale", Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)	4.00	15.00
Albana secca "I Croppi" Romagna DOCG Bio, Az. Vinicola Celli Bertinoro (FC)		17.00
Rebola "Isotta", Tenuta Santini Coriano (RN)	5.00	17.00
Rebola "Leal", Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)		23.00
Rebola "Favola", Cantina Fiammetta Rimini (RN)		17.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Fijo ", Cantina Albamocco Castelplanio (AN)		21.00
Famoso Ravenna IGP " Rambela", Tenuta Uccellina Russi (RA)		18.00
Rosato del Salento "12 e Mezzo"(rosato fermo), Az. Vinicola Varvaglione Leporano (TA)		22.00

bollicine di Romagna



Pignoletto DOCG, U. Cesari
Castel San Pietro (BO)

Spumante Brut Nature "Celli Brut", Az. Vinicola Celli
Bertinoro (FC)

Metodo Classico dosaggio zero "Immenso"
da uve Pagadebit, Biancame, Rebola, Vernaccina
Cantina Franco Galli - San Giovanni in Marignano (RN)

Spumante Metodo Classico Brut da uve Albana, Podere La Berta
Brisighella (RA)

Calice Bottiglia

5.00 20.00

17.00

28.00

24.00

bollicine
dall'Italia

Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Extra Dry,
Az. Vinicola Giulia Rebi
Valdobbiadene (TV)

Trento DOC Brut "51.151", Az. Vinicola Moser
Trento (TN)

Metodo Classico millesimato Brut "Oudeis", Enrico Serafino
Alta Langa (CN)

Franciacorta Brut DOCG, Ricci Curbastro
Capriolo (BR)

Franciacorta Rosè Brut DOCG, Ricci Curbastro
Capriolo (BR)

Champagne AOC Premier Cru Brut, Cattier
Chigny-Les-Roses (FRANCIA)

Champagne AOC "Royale Reserve Brut" Philipponnat
Ay-Champagne (FRANCIA)

Albana Romagna DOCG dolce Bio, "Le Querce" Az. Vinicola Celli
Bertinoro (FC)

Albana Passita Romagna DOCG "Solara", Az. Vinicola Celli
Bertinoro (FC) - 0.5 L

Passito da uva Famoso Stramatura "Rambela", Tenuta Uccellina
Russi (RA) - 0.5 L

Calice Bottiglia

20.00

33.00

34.00

6.00 28.00

32.00

57.00

85.00

5.00 18.00

7.00 28.00

7.00 28.00

vini dolci
di Romagna

le birre

Birra Dolomiti (pils)	20CL	3.00
	40CL	5.00
La Birra del Bagnino "Bota zò" bottiglia 50 cl		9.00
La Birra del Bagnino " Fata Roba" bottiglia 50 cl		9.50

bar

Acqua Nat/Friz Maniva 75 CL		2.80
Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite 33 CL		3.50
Caffè / Caffè decaffeinato		1.50
Caffè doppio		3.00
Caffè corretto		2.50
Caffè orzo / Ginseng	piccolo	2.00
	grande	2.50
Cappuccino		3.00
Caffè Americano		2.00

amari e distillati

Montenegro	5.00
Sambuca	5.00
Varnelli	5.00
Vecchia Romagna	5.00
Brancamenta	5.00
Fernet	5.00
Braulio Riserva	5.00
Jefferson (amaro alle erbe)	5.00

amari di Romagna

Amaro d'amare (amaro alle erbe)	3.00
Nocino	3.00
Zabajone (crema di uovo e marsala)	3.00
Grappone alla pera	3.00
Sassolino	3.00
Fresco sapore di anice, consigliato per correggere il caffè	
Crema al caffè	3.00
Liquore di Melagrana	3.00
Canapino (infusione di Canapa sativa)	3.00

vermouth

Vermouth del Professore	6.00
Baravelli Calonga Vermouth	8.00
Nato da un incontro di sincera amicizia tra Baldo Baldinini e Calonga, valorizzando gli aromi e i profumi di Romagna	

grappe

Grappiadina	6.00
Grappa spiritosa aromatizzata al gusto piadina	
Mazzetti 3.0 Bianca Morbida	6.00
Mazzetti 7.0 Barricata	7.00
Mazzetti "Incanto" da uve Barbaresco	8.00
Storica Nera Riserva (10 anni)	8.00

rhum

serviti con cioccolato
fondente

S. Teresa	9.00
Diplomatico	9.00
Don Papa	9.00
Rum prodotto nelle filippine con note di caramello e vaniglia	
Dos Maderas	9.00
Rum agricolo dei Caraibi di colore ambrato con delicate note di uva passa, fichi e vaniglia	

whisky

Oban	9.00
Scapa (torbato scozzese)	9.00
Nikka (Giappone)	9.00

brandy e cognac

Cardenal Mendoza

Un classico che lascia trasparire l'essenza più virile dei migliori Brandy

7.00

Gran Duque d'Alba

Cognac dal sapore morbido, pieno e con note di vaniglia e tostature

7.00

gin tonic

serviti con Acqua
Brillante RECOARO

Gin Riviera

9.00

Gin Primo al sale di Cervia

9.00

Gin del Professore Madame

Prodotto stupefacente per la freschezza e intensità della speziatura, si distingue per le note finali di liquirizi

9.00

Gin del Professore Monsieur

Gin secco con intensità di ginepro, inusuale dalle intense note floreali

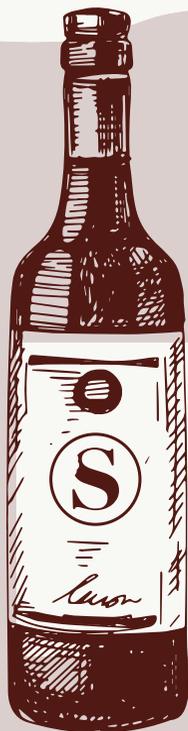
9.00

Big Gino

Gin Italiano non filtrato con botaniche di pomelo e pimento che donano sapori di agrumi e note speziate

9.00

Sangiovesi di Romagna



Sangiovese Romagna DOC "Casticiano", Az. Vinicola Celli Bertinoro (FC)

Sangiovese "Ca Giovannino", Az. Vinicola Flenghi Montefeltro (RN)

Sangiovese DOP di Romagna, Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)

Sangiovese IGP "Lulone", az. Agricola I Muretti Montescudo (RN)

Sangiovese IGP "Sassatello", Tenuta Santini Coriano (RN)

Sangiovese Superiore Romagna DOC Bio "Le Grillaie", Az. Vinicola Celli Bertinoro (FC)

Sangiovese Predappio Romagna DOC "Vespa", Noelia Ricci Predappio (FC)

Sangiovese Superiore Romagna DOC, "Solaris", AZ. Agricola Zavalloni Cesena (FC)

Sangiovese Superiore Romagna DOC "Solano", Podere La Berta Brisighella (RA)

Sangiovese Superiore Appassimento, Tenuta Santodeno Civitella (FC)

Calice Bottiglia

4.00 12.00

10.00

12.50

13.00

13.50

5.00 16.00

24.00

23.00

24.00

5.50 20.00

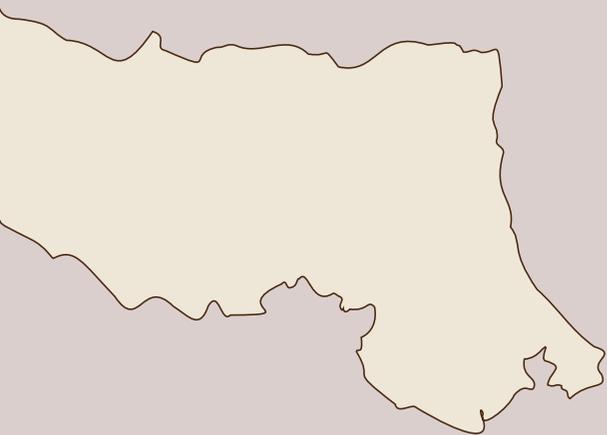
Sangiovesi di Romagna

	Bottiglia
Sangiovese Superiore Appassimento Romagna DOC "Galante", Cantina Romandiola Rimini (RN)	22.00
Sangiovese Superiore Romagna DOC "Fermavento", G. Madonia Bertinoro (FC)	24.00
Sangiovese Superiore Romagna DOC "138" Bio, Tenuta Masselina Castel Bolognese (RA)	22.00
Sangiovese Superiore "Beato Enrico", Tenuta Santini Coriano (RN)	18.00
Sangiovese DOC Modigliana "Gemme", Torre San Martino Modigliana (FC)	22.00
Sangiovese Superiore "Marnoso", Villa Otto Lune Rimini (RN)	22.00
Sangiovese Superiore Colli di Rimini DOC Biodinamico, Fattoria del Piccione Monte Colombo (RN)	20.00
Sangiovese Superiore "Notturmo", Drei Donà - Tenuta la Palazza Forlì (FC)	25.00
Sangiovese Superiore "Benedictus", Cantina Fiammetta Rimini (RN)	18.00
Sangiovese Superiore DOC "Orione", Tenuta Santini Coriano (RN)	25.00
Sangiovese Superiore Romagna DOC "Vignalmonte" Bio, Podere Vecciano Coriano (RN)	20.00

Sangiovesi di Romagna

	Calice	Bottiglia
Sangiovese Superiore Romagna DOC "Tre Rocche", Nicolucci Predappio (FC)		24.00
Sangiovese Riserva Romagna DOP "Luis", Podere dell'Angelo, Rimini (RN)	6.00	24.00
Sangiovese Riserva "Rivalis", Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)		32.00
Sangiovese Riserva Bertinoro Romagna DOC "Bron & Ruseval", AZ. Vinicola Celli Bertinoro (FC)		26.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Ombroso", G. Madonia Bertinoro (FC)		36.00
Sangiovese Riserva "Cornelianum", Tenuta Santini Coriano (RN)		27.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Vigna del Generale", Nicolucci Predappio (FC)		39.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC Biodinamico "Agello", Fattoria del Piccione Monte Colombo (RN)		32.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Olmattello", Podere La Berta Brisighella (RA)		34.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Pruno", Drei Donà - Tenuta la Palazza Forlì (FC)		39.00
Sangiovese Riserva Romagna DOC "Torre di Ceparano", Fattoria Zerbina Brisighella (RA)		28.00

Altri rossi della nostra regione



	Calice	Bottiglia
Sangiovese Merlot Alicante "Torricella" Az. Vinicola Flenghi Montefeltro (RN)		15.00
Merlot Rubicone IGP Bio da vendemmia tardiva, Terre Cevico Coriano (RN)	6.00	23.00
Cabernet-Merlot Colli di Faenza DOC "Vigna Claudia", Torre San Martino Modigliana (FC)		24.00
Lambrusco frizzante Amabile Reggiano DOP "Pra di Bosso", Casali Scandiano (RE)	5.00	16.00
Lambrusco frizzante Secco Reggiano DOP "Pra di Bosso", Casali Scandiano (RE)	5.00	16.00
Centesimino Ravenna IGP Bio "Colchico" , Bulzaga Brisighella (RA)		20.00
Cabernet Sauvignon Forlì IGT "Magnificat", Drei Donà - Tenuta la Palazza Forlì (FC)		42.00
Cabernet Sauvignon, Merlot Colli Romagna Centrale DOC "Barlume", G. Madonia Bertinoro (FC)		34.00
Uva Longanesi Ravenna IGP "Blu di Burson", Tenuta Uccellina Russi (RA)		20.00

al Romagnolo piace anche



Morellino di Scansano DOCG, Fattorie Le Pupille, E. Geppetti Grosseto (GR)	21.00
Chianti Classico DOCG "Peppoli", Cantine Antinori San Casciano (FI)	30.00
Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Vegan, Tenuta Casabianca Murlo (SI)	26.00
Rosso di Montefalco DOC Bio, Az. Agraria Perticaia Montefalco (PG)	27.00
Amarone della Valpolicella DOCG "Ripa della Volta", Az. Vinicola Ottella Verona (VR)	48.00
Valpolicella Ripasso DOC "Ripa della Volta", Az. Agricola Ottella Verona (VR)	30.00
Nebbiolo "Angelin", Angelo Negro (Roero)	20.00
Barolo DOCG Serralunga, Angelo Negro (Roero)	48.00
Barbaresco DOCG "Basarin" Angelo Negro Neive (CN)	40.00
Brunello di Montalcino DOCG, Cantina di Montalcino Val di Cava, Montalcino (SI)	45.00
Lagrein DOC Abbazia Muri - Gries Bolzano (BZ)	29.00
Nizza Crivelleto DOCG, Az. Vinicola Cossetti Castelnuovo Belbo (AT)	32.00

vini bianchi
di Romagna
e non solo

	Calice	Bottiglia
Pagadebit "Stracciacambiale", Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)	4.00	15.00
Albana secca "I Croppi" Romagna DOCG Bio, Az. Vinicola Celli Bertinoro (FC)		17.00
Rebola "Isotta", Tenuta Santini Coriano (RN)	5.00	17.00
Rebola "Leal", Cantina Franco Galli San Giovanni in Marignano (RN)		23.00
Rebola "Favola", Cantina Fiammetta Rimini (RN)		17.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Fijo", Cantina Albamocco Castelplanio (AN)		21.00
Famoso Ravenna IGP "Rambela", Tenuta Uccellina Russi (RA)		18.00
Rosato del Salento "12 e Mezzo"(rosato fermo), Az. Vinicola Varvaglione Leporano (TA)		22.00

bollicine di Romagna



Pignoletto DOCG, U. Cesari
Castel San Pietro (BO)

Spumante Brut Nature "Celli Brut", Az. Vinicola Celli
Bertinoro (FC)

Metodo Classico dosaggio zero "Immenso"
da uve Pagadebit, Biancame, Rebola, Vernaccina
Cantina Franco Galli - San Giovanni in Marignano (RN)

Spumante Metodo Classico Brut da uve Albana, Podere La Berta
Brisighella (RA)

Calice Bottiglia

5.00 20.00

17.00

28.00

24.00

bollicine dall'Italia

Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Extra Dry,
Az. Vinicola Giulia Rebi
Valdobbiadene (TV)

Trento DOC Brut "51.151", Az. Vinicola Moser
Trento (TN)

Metodo Classico millesimato Brut "Oudeis", Enrico Serafino
Alta Langa (CN)

Franciacorta Brut DOCG, Ricci Curbastro
Capriolo (BR)

Franciacorta Rosè Brut DOCG, Ricci Curbastro
Capriolo (BR)

Champagne AOC Premier Cru Brut, Cattier
Chigny-Les-Roses (FRANCIA)

Champagne AOC "Royale Reserve Brut" Philipponnat
Ay-Champagne (FRANCIA)

Albana Romagna DOCG dolce Bio, "Le Querce" Az. Vinicola Celli
Bertinoro (FC)

Albana Passita Romagna DOCG "Solara", Az. Vinicola Celli
Bertinoro (FC) - 0.5 L

Passito da uva Famoso Stramatura "Rambela", Tenuta Uccellina
Russi (RA) - 0.5 L

Calice Bottiglia

20.00

33.00

34.00

6.00 28.00

32.00

57.00

85.00

5.00 18.00

7.00 28.00

7.00 28.00

vini dolci di Romagna

le birre

Birra Dolomiti (pils)	20CL	3.00
	40CL	5.00
La Birra del Bagnino "Bota zò" bottiglia 50 cl		9.00
La Birra del Bagnino " Fata Roba" bottiglia 50 cl		9.50

bar

Acqua Nat/Friz Maniva 75 CL		2.80
Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite 33 CL		3.50
Caffè / Caffè decaffeinato		1.50
Caffè doppio		3.00
Caffè corretto		2.50
Caffè orzo / Ginseng	piccolo	2.00
	grande	2.50
Cappuccino		3.00
Caffè Americano		2.00

amari e distillati

Montenegro	5.00
Sambuca	5.00
Varnelli	5.00
Vecchia Romagna	5.00
Brancamenta	5.00
Fernet	5.00
Braulio Riserva	5.00
Jefferson (amaro alle erbe)	5.00

amari di Romagna

Amaro d'amare (amaro alle erbe)	3.00
Nocino	3.00
Zabajone (crema di uovo e marsala)	3.00
Grappone alla pera	3.00
Sassolino	3.00
Fresco sapore di anice, consigliato per correggere il caffè	
Crema al caffè	3.00
Liquore di Melagrana	3.00
Canapino (infusione di Canapa sativa)	3.00

vermouth

Vermouth del Professore	6.00
Baravelli Calonga Vermouth	8.00
Nato da un incontro di sincera amicizia tra Baldo Baldinini e Calonga, valorizzando gli aromi e i profumi di Romagna	

grappe

Grappiadina	6.00
Grappa spiritosa aromatizzata al gusto piadina	
Mazzetti 3.0 Bianca Morbida	6.00
Mazzetti 7.0 Barricata	7.00
Mazzetti "Incanto" da uve Barbaresco	8.00
Storica Nera Riserva (10 anni)	8.00

rhum

serviti con cioccolato
fondente

S. Teresa	9.00
Diplomatico	9.00
Don Papa	9.00
Rum prodotto nelle filippine con note di caramello e vaniglia	
Dos Maderas	9.00
Rum agricolo dei Caraibi di colore ambrato con delicate note di uva passa, fichi e vaniglia	

whisky

Oban	9.00
Scapa (torbato scozzese)	9.00
Nikka (Giappone)	9.00

brandy e cognac

Cardenal Mendoza

Un classico che lascia trasparire l'essenza più virile dei migliori Brandy

7.00

Gran Duque d'Alba

Cognac dal sapore morbido, pieno e con note di vaniglia e tostature

7.00

gin tonic

serviti con Acqua
Brillante RECOARO

Gin Riviera

9.00

Gin Primo al sale di Cervia

9.00

Gin del Professore Madame

Prodotto stupefacente per la freschezza e intensità della speziatura, si distingue per le note finali di liquirizi

9.00

Gin del Professore Monsieur

Gin secco con intensità di ginepro, inusuale dalle intense note floreali

9.00

Big Gino

Gin Italiano non filtrato con botaniche di pomelo e pimento che donano sapori di agrumi e note speziate

9.00