

Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

Più di 100 anni tra
genio creativo ed arte dell'ospitalità



ANTIPASTI

Gran Crudo di Mare 24 ✓

capasanta, salmone marinato, tonno, gambero rosso e ricciola con sale di Cervia, salsa saba, salsa di friggione e majonese di soja

Polpo Scottato 16

su crema di patate, pomodori confit, capperi fritti, olivelle taggiasche e fagiolini

Battuta di Fassona 16

con uovo di quaglia, capperi e acciuga del Cantabrico

L'uovo "Pochè" 18 ✓

con crema di parmigiano e tartufo nero estivo

1908 Sformato con Funghi Freschi 14 ✓

sformato di verdure con funghi freschi

LA PASTA

"Stricchetti" di Matterello 14

saltati con funghi freschi del raccolto

Tortellini Neri 16

con nero di seppia ripieni di gamberi*, culis di pomodoro e crema di burrata

✓ Gnocchi Piemontesi 20

con fonduta di Malga e tartufo nero estivo

✓ Il Risotto al "Nero" 20

riso Carnaroli mantecato con tartufo nero

Fettuccine al "Bianco" 30

con burro di Malga, Reggiano e tartufo bianco nostrano**

Servizio 3

pani fatti in casa, "benvenuto dalla cucina", dolcezza con il caffè e la nostra accoglienza

Acqua da 0,5 l. 2

Mezze Porzioni

supplemento di 5 per piatti senza tartufi, 10 per piatti con tartufi

Vi invitiamo a segnalarci eventuali allergie. Sarà nostra cura informarvi su tutti gli ingredienti dei piatti fornendo la tabella come da Regolamento

CEE n° 1169 del 25-10-2011 allegato II

In cucina "comanda" Adriana
con Alessio, Sara e Francesca.
Preparano il pane, i grissini e le "streghe" tutti i giorni
e tirano la sfoglia solo con il matterello
In sala riceve Francesco



PIETANZE

Il Fritto di Mare 20

di mazzancolle, calamari, branzino, baccalà e verdure

Coda di Rospo 18

su crema di zucchine e menta e caponatina estiva

Coniglio Dissossato 19

con funghi galletti

1908

Faraona Dissossata 24

al cartoccio con tartufo nero e flan di verdure

1908

Cotoletta della Tradizione 34

con tartufo bianco nostrano e crema frita

Degustazione di Formaggi 18 ✓

con mostarda, confetture di casa e savòr di Maurizio

L'UNICO 20

Per un pranzo sfizioso ma veloce
degustazione di un antipasto, una pasta e una pietanza
acqua e caffè inclusi
solo a pranzo, nei giorni feriali e per tutto il tavolo

LE PROPOSTE DEL SOMMELIER

Blanquette De Limoux (Guinout) 28 / 7 calice

Animaversa Manzoni Bianco (Montevera) 25 / 5 calice

Chianti Classico (Istine) 25 / 5 calice

Dolcetto d'Alba (Boasso) 25 / 5 calice

La nostra storia e la nostra esperienza anche fuori LA ROSA
organizziamo eventi a casa Vostra, in azienda e in location esclusive

www.larosa1908.it

*: surgelato all'origine

** : prodotto acquistato fresco e surgelato internamente per la
conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

Un dolce peccato di gola

Chef di pasticceria: Sara e Francesca



IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con l' **Albana di Romagna Passito**

Cantina Cesari calice 8

ZUPPA INGLESE DI CASA 8



da provare con il **Barolo Chinato**

Cantina Cappellano calice 8



TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con il **Banyuls grand Cru**

Cantina Abbè Rous calice 7

MILLEFOGLIE LA ROSA 1908 9

Con crema chantilly e frutti di bosco

da provare con il **Passito di Noto**

Cantina Planeta calice 7

GELATO LA ROSA 1908 8

Alla vaniglia del Madagascar con la nostra frutta sciroppata

Rigorosamente fatto in casa

da provare con il **Moscato d'Asti**

Cantina Tribuleira calice 5

IL FRUTTIVENDOLO 8

Primizie di frutta e verdura a crudo con zuppetta di olio EVO

tiepida e sorbetto ai frutti rossi

Un vino da meditazione al posto del caffè?

Un fuoriclasse... **SOLARIA JONICA del 1959**

da uve primitivo di Ferrari calice 15

Vino da dessert e da meditazione



Moscato d’Asti 2018 di La Tribuleira	20
Barolo Chinato di Cappellano	58
Alto Adige Moscato Rosa del 2010 di Franz Haas	70
Recioto della Valpolicella Classico del 2001 di Quintarelli	115
“Il canto del ciò” da uva tarmarina di Podere Pradarolo ½	36
“Frinire di cicale” da uva malvasia di Podere Pradarolo ½	32
Albana di Romagna Passito del 2010 di Cesari	35
“Laura” da uve centesimino passite di La Sabbiona	30
“Vinsangiusto a Rentennano” del 2009 di San Giusto a Rentennano ½	75
“Es più sole” primitivo di Manduria di Fino ½	58
“Solaria Jonica” del 1959 da uve primitivo di Ferrari ½	85
Passito di Noto del 2018 di Planeta ½	35
Cateaux du Layon Beaulieu del 2002 di Ch. Pierre Bise ½	35
Don PX del 1982 da Montilla-Moriles di Toro Albalà Magnum	140
Porto Imperial 20 Year Old di Robertson’s	30
Porto “Vintage” del 1970 di Sandeman	48