

# Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



## ANTIPASTI

### **Il Bignè Bianco 26** ✓

Bignè con tartufo bianco delle nostre parti

### **Calamaro Scottato 16**

su crema di zucchine alla menta e caponata

### **Crostini al Bianco 26**

crostini morbidi con tartufo bianco nostrano

### **L'uovo "Pochè" 18** ✓

con crema di parmigiano e tartufo nero

### **Sformato con Funghi Freschi 14** ✓

sformato di verdure con funghi freschi



## LA PASTA

### **Tortelloni di Zucca 14**

con ragù di prosciutto di Parma e Reggiano

### **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 "Bianco" 32**

riso Carnaroli mantecato con tartufo bianco

### ✓ **Fettuccine al "Bianco" 32**

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, Samuele 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

### **L'Occhio al Bianco 30**

due uova all'occhio con tartufo bianco nostrano

### **Parmiggiana di Tartufo 120**

tegamino con 40gr di tartufo bianco nostrano, burro di Malga e Reggiano

### **Faraona Disossata 24**

al cartoccio con tartufo nero e flan di verdure

### **Cotoletta della Tradizione 36**

con tartufo bianco nostrano e crema fritta

## 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**

**Falanghina del Sannio (Aia dei Colombi) 25 / 6 calice**

**Chianti Classico (Istine) 25 / 6 calice**

**Barolo di Serralunga (Schiavenza) 55 / 14 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](http://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: Francesca



## IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con il **Loupiac Vendemmia tardiva**

Cantina **Chateau de Ricaud** 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 **Vin Santo Chianti Classico**

Cantina **Volpaia** 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 "PANINO" DELL'ARTUSI 8

Un'innovativa combinazione della Bavarese Lombarda

e del Dolce Torino di Artusi

da provare con **Ron Milionario 10**

**Anniversario Cincuenta** calice 8

# Vino da dessert e da meditazione

*Un vino da meditazione al posto del caffè?*



**Moscato d'Asti 2018** di La Tribuleira

**Barolo Chinato** di Cappellano

**Alto Adige Moscato Rosa del 2010** di Franz Haas

**Recioto della Valpolicella Classico del 2001**

di Quintarelli

**"Il canto del ciò"** da uva tarmarina

di Podere Pradarolo ½

**"Frinire di cicale"** da uva malvasia

di Podere Pradarolo ½

**"Laura"** da uve centesimino passite

di La Sabbiona

**"Vinsangiusto a Rentennano"** del 2009

di San Giusto a Rentennano ½

**"Es più sole"** primitivo di Manduria di Fino ½

**"Solaria Jonica" del 1959** da uve primitivo

di Ferrari ½

**Cateaux du Layon Beaulieu del 2002**

di Ch. Pierre Bise ½

**Porto Imperial 20 Year Old** di Robertson's

**Porto "Vintage" del 1970** di Sandeman

i consigli di Francesco:

un fuoriclasse... **SOLARIA JONICA del 1959**

da uve primitivo di Ferrari calice 15