

Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



ANTIPASTI

Tartare di Tonno 16

con verdure croccanti e maionese artigianale

Capasante e Tartufo Nero Pregiato 24

Capasante scottate con millefoglie di patate e pecorino e tartufo nero pregiato

Il Bignè al Nero Pregiato 22 ✓

Bignè con variazione di tartufo nero: vellutata, farcia e al naturale

L'uovo "Pochè" 26 ✓

con crema di parmigiano e tartufo bianco nostrano**



Sformato di verdure con Funghi 14 ✓

LA PASTA

Scialatielli 18

con vongole, cozze, calamari, limone e bottarga

Passatelli neri 18

al nero di seppia, con ragù di mare e crema allo zafferano



Tortelloni di Zucca al Nero 24 ✓

con burro di malga, reggiano e tartufo nero pregiato



Triangolini 16

con zabaione di reggiano e riduzione di balsamico



Tortellini al Bianco 32

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano**

SERVIZIO 3

pane fatto in casa, entrée di benvenuto, favetti in fundo e tanto amore

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

Polpo scottato 20

con patate, capperi, olivelle taggiasche e pomodori confit

Filetto di manzo 24

con galletta di patate e funghi scottati

Faraona e Tartufo Nero Pregiato 28

faraona disossata con vellutata al tartufo nero, tartufo nero e sformato di verdure

Cotoletta della Tradizione al Bianco 36

con tartufo bianco nostrano** e crema frita



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

Bianco del Collio (Pighin) 30 / 7 calice

Alto Adige Pinot Nero (Giorgio Grai) 35 / 7 calice

Barolo di Serralunga (Schiavenza) 55 / 14 calice

La nostra storia e la nostra esperienza anche fuori dalla nostra trattoria.
Organizziamo eventi a casa Vostra, in azienda e in location esclusive.

www.larosa1908.it

In ottemperanza alle norme vigenti, si pregano i gentili clienti di richiedere e attendere il conto al tavolo, senza recarsi fisicamente in cassa.

** : prodotto acquistato fresco e surgelato internamente per la conservazione

I prodotti che necessitano dei processi di conservazione di surgelazione o di abbattimento termico, all'origine o in loco, sono trattati nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. Il responsabile di sala rimane disponibile a qualsiasi chiarimento sui prodotti.

Un dolce peccato di gola

Chef di pasticceria: Francesca



1908

IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con il **Sauternes**

Cantina Chateau Filhot calice 8

IL "PANINO" DELL'ARTUSI 8

1908

un'innovativa combinazione della Bavarese Lombarda
e del Dolce Torino di Artusi

da provare con **Ron Milionario 10°**

Anniversario Cincuenta calice 8

1908

TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con il **Centesimino passito "Laura"**

Cantina La Sabbiona 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

ZABAIONE MONTATO CALDO 10

1908

zabaione montato al momento

servito con savoiardi fatti in casa

In ottemperanza alle norme vigenti, si pregano i gentili clienti di richiedere e attendere il conto al tavolo, senza recarsi fisicamente in cassa.

I prodotti che necessitano dei processi di conservazione di surgelazione o di abbattimento termico, all'origine o in loco, sono trattati nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. Il responsabile di sala rimane disponibile a qualsiasi chiarimento sui prodotti.