

# 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, entrèe 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](http://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



## IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con il **Sauternes**

**Cantina Chateau Filhot** calice 8

## 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



## 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



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.