

Il delivery firmato Trattoria LA ROSA 1908



LE INSALATE

INSALATA DI ASPARAGI 10

con misticanza, parmigiano e pollo marinato

INSALATA DI MARE 12

con calamari e polpo, misticanza,
patate, olivelle e capperi

SANDWICH

AMERICA CLUB SANDWICH 9

con pollo alla griglia, pomodoro, insalata iceberg,
bacon, uovo sodo e maionese

GLI ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO 12

con maionese, sedano e misticanza

CARPACCIO DI BRANZINO 10

marinato su crema di finocchio, misticanza
e polvere di barbabietola

POLPO SCOTTATO 12

galletta di patate, olivelle taggiasche e mayo di pomodoro

PETTO DI FARAONA 10

con salsa alle acciughe e asparagi

MILLEFOGLIE 8

di melanzane e zucchine

SFORMATINO DI FUNGHI SPUGNOLE 10

con polvere di cipollotto
e zabaione di parmigiano reggiano



...DAL MONDO DEL BIANCO
DA NOI SELEZIONATO IN STAGIONE E CONSERVATO

IL BIGNE' AL BIANCO 20 ✓

con tartufo bianco nostrano e vellutata di tartufo bianco

LO SFORMATO DELL'ARTUSI 20 ✓

con tartufo bianco nostrano e vellutata di tartufo bianco

LE SELEZIONI DI FRANCESCO MINIMO 2 PERSONE

LA TAVOLOZZA 14 ✓

selezione di formaggi da tutto il mondo

TERRINA DI FOIE GRAS 16

con confettura di prugne

CRUDITA' DI MARE 22

selezione di crudi di mare di vario genere

I PRIMI PIATTI

SCIALATIELLO 12

con cozze, vongole, limone, calamari e bottarga

PASSATELLI NERI 12

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

TORCHIO AL GRANO ARSO 10

con ragù di agnello e crema di squacquerone

TORTELLONI DI RICOTTA E ASPARAGI 10 ✓

al ragù di asparagi

PASSATELLI ASCIUTTI 12 ✓

con funghi spugnole

LASAGNA ALLA CAMPAGNOLA 9

lasagna della tradizione con ragù di coniglio



...DAL MONDO DEL BIANCO
DA NOI SELEZIONATO IN STAGIONE E CONSERVATO

TORTELLINI AL BIANCO 24

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano

PASSATELLI AL BIANCO 24 ✓

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano

I SECONDI PIATTI

FILETTO DI ORATA 12

con funghi spugnole e zest di limone

PESCATO DEL GIORNO 12

gratinato al forno, con maionese agli agrumi
e verdure scottate

CAPELANTE E CALAMARI 14

su crema di zucca e funghi

AGNELLO 12

cotto a bassa temperatura con patate

COSCIA DI CONIGLIO LARDELLATA 12

con asparagi

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 10

COTOLETTA AL SUGO 12

ripassata al sugo con piselli sgranati

...DAL MONDO DEL BIANCO
DA NOI SELEZIONATO IN STAGIONE E CONSERVATO

COTOLETTA DELLA TRADIZIONE 26

con tartufo bianco del bosco della Panfilia

FARAONA AL CARTOCCIO 26

con tartufo bianco nostrano



CONTORNI

CREMA FRITTA 5

FUNGHI PORCINI SPADELLATI 9

FLAN DI VERDURE 5

ASPARAGI GLASSATI AL PARMIGIANO 5

DESSERT

MOUSSE DI ZABAIONE 5

glassata al cioccolato fondente

CREMOSO AL FONDENTE 6

con pera marinata al ribes,
mousse di ricotta, crumble di mandorla

TIRAMISU 5

variegato al fondente

FIORDILATTE AL CARMELLO 5

ZUPPA INGLESE 5

TORTA DI TAGLIATELLE 5

CONSEGNE A DOMICILIO

**DA MERCOLEDI A SABATO PRANZO E CENA
DOMENICA SOLO PRANZO**

TERRE DEL RENO E LIMITROFI ORDINE MINIMO € 15

CENTO E FERRARA ORDINE MINIMO € 50

0532 84098 - INFO@FUORIROSA.IT

**DALLA NOSTRA ENOTECA
I VINI D'ASPORTO**



I BIANCHI

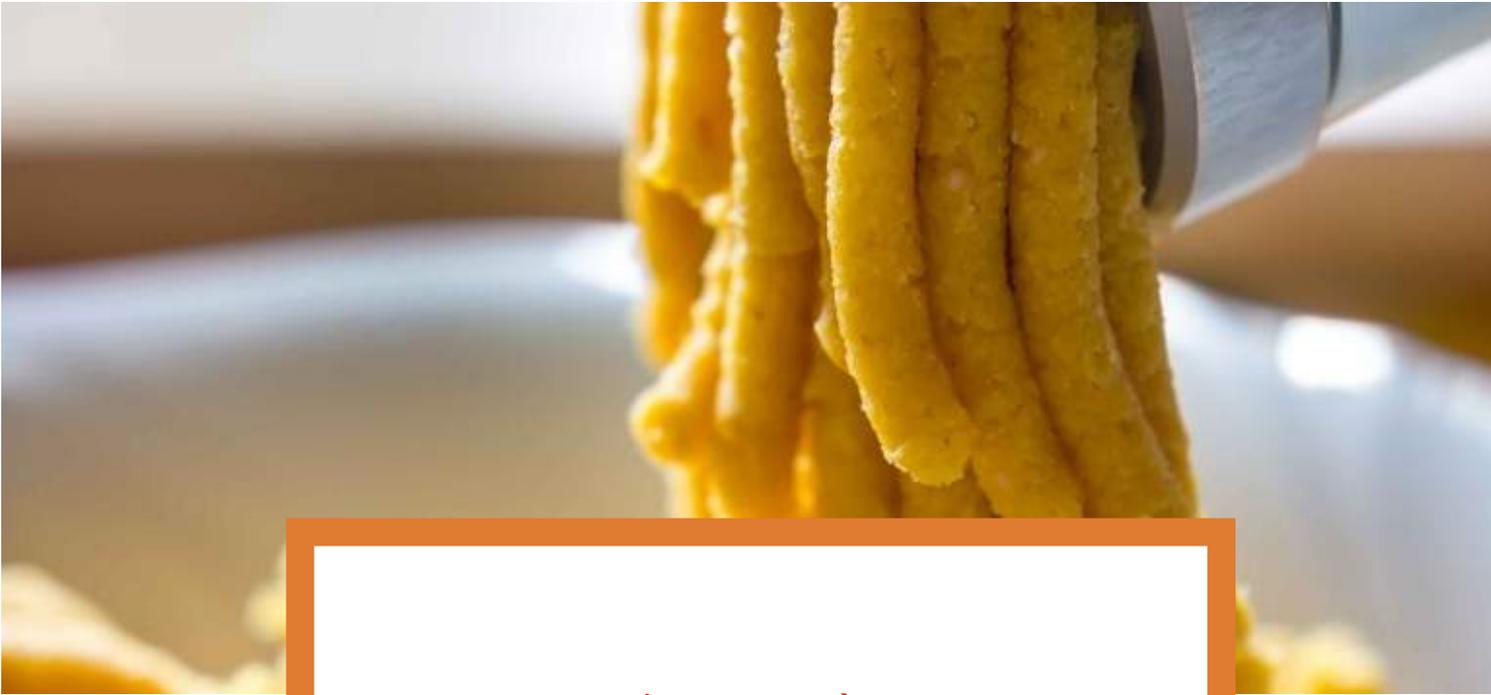
Ardi	Adriano Marco e Vittorio	s.a.	PIEMONTE	Mottura	14,00%	14 €
Bessererhof Moscato giallo secco	Otmar Mair	2018	TRENTINO ALTO ADIGE	Moscato giallo	13,50%	18 €
Curtefranca	Ca Del Bosco	2016	LOMBARDIA	Chardonnay, Pinot Bianco	13,00%	22 €
Falanghina del Sannio	Aia Dei Colombi	2018	CAMPANIA	Falanghina	14,00%	14 €
Manna	Franz Haas	2016	TRENTINO ALTO ADIGE	Riesling, Chardonnay, Gewurtztraminer e Sauvignon Blanc	13,00%	25 €
Pignoletto Classico	Manaresi	2018	EMILIA ROMAGNA	Pignoletto dei Colli Bolognesi	13,50%	15 €
Pinot Bianco	Giorgio Grai	2015	TRENTINO ALTO ADIGE	Pinot Bianco	13,00%	24 €
Sauvignon del Collio	Primosic	2018	FRIULI VENEZIA GIULIA	Sauvignon	13,50%	22 €
Soave Classico	Monte del Frà	2018	VENETO		12,50%	15 €
Venezia Giulia Malvasia Istriana	Primosic	2016	FRIULI VENEZIA GIULIA	Malvasia istriana	13,00%	17 €
Venezia Giulia Ribolla Gialla	Primosic	2018	FRIULI VENEZIA GIULIA	Ribolla Gialla	12,50%	22 €

I ROSSI

Ancellotta	Confini	s.a.	LOMBARDIA	Ancellotta	11,00%	16 €
Barbera Superiore Cascina La Zerba di Volpedo	Volpi	2017	PIEMONTE	Barbera d'Alba	13,50%	22 €
Bosco Eliceo Fortana Frizzante DOC. Ferrarese	Mattarelli	s.a.	EMILIA ROMAGNA	Fortana	11,00%	16 €
Cabernet Franc Collio	T.Kitzmuller	2016	FRIULI VENEZIA GIULIA	Cabernet Franc	12,50%	18 €
Chianti Classico Vigna Istine	Fattoria Istine	2013	TOSCANA	Sangiovese	13,00%	28 €
Colli Piacentini Gutturnio "Vignamorello"	La Tosa	2012	EMILIA ROMAGNA	Barbera, Bonarda	14,50%	24 €
Emilia Rosso "Velius"	Podere Pradarolo	2012	EMILIA ROMAGNA	Barbera, Croatina	13,50%	21 €
Lambrusco Mantovano	Confini	s.a.	LOMBARDIA	Lambrusco	11,00%	16 €
Langhe Nebbiolo	Livia Fontana	2018	PIEMONTE	Nebbiolo	14,00%	24 €
Merlot Collio	Primosic	2011	FRIULI VENEZIA GIULIA	Merlot	12,50%	19 €
Morellino di Scansano	Spiaggiolo	2016	TOSCANA	Morellino di Scansano	14,00%	18 €
Nebbiolo	Trediberri	2017	PIEMONTE	Nebbiolo	14,00%	26 €
Pinot nero	Giorgio Grai	2015	TRENTINO ALTO ADIGE	Pinot Nero	13,00%	25 €
Rosso di Montalcino	Tenuta Buon Tempo	2016	TOSCANA	Sangiovese	14,00%	15 €
Sangiovese di Romagna Oriolo "Mammutus"	La Sabbiona	2015	EMILIA ROMAGNA	Sangiovese Oriolo	15,00%	18 €

LE BOLLICINE

Blanquette de Limoux Brut « Cuvée Reservée » M.classico francese antichissimo	Guinot	s.a.	FRANCIA	Blanquette de Limoux	12,00%	18 €
Franciacorta Brut	Cortefusia	s.a.	LOMBARDIA	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	12,50%	24 €
Franciacorta Brut	Quattro Terre	s.a.	LOMBARDIA	Chardonnay, Pinot Nero	12,50%	28 €
Trento DOC Brut	Conti d' Arco	s.a.	TRENTINO ALTO ADIGE	Chardonnay	12,50%	19 €



il menù
LA TERRA



PASSATELLI ASCIUTTI
CON FUNGHI SPUGNOLE

AGNELLO
COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON PATATE



MOUSSE DI ZABAIONE
GLASSATA AL CIOCCOLATO FONDENTE



27 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE



il menù
IL MARE

TARTARE DI TONNO
CON MAIONESE, SEDANO E MISTICANZA

SCIALATIELLO
CON COZZE, VONGOLE, LIMONE, CALAMARI E
BOTTARGA

FILETTO DI ORATA
CON FUNGHI SPUGNOLE E
ZEST DI LIMONE

ZUPPA INGLESE

34 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE

