

# 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

### **FLAN DI FUNGHI SPUGNOLE** 10

con polvere di cipollotto  
e zabaione di parmigiano reggiano

## ...DAL MONDO DEL TARTUFO NERO ESTIVO

### **CALAMARO SCOTTATO AL NERO** 12

su crema di patate e funghi scottati con tartufo nero nostrano

### **LO SFORMATO DELL'ARTUSI** 10

con tartufo nero estivo e vellutata di tartufo nero



...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**

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

**SCIALATIELLO** 12

con cozze, vongole, limone, calamari e bottarga

**TORTELLI DI SALMONE** 12

su crema di zafferano e concassé di zucchine

**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

**STRICHETTI** 10

al ragu di piselli e capocollo

**TORTELLI DI ZUCCA** 10

al ragù della tradizione

...DAL MONDO DEL TARTUFO NERO ESTIVO

**TORTELLI DI ZUCCA AL NERO** 12 ✓

con burro di malga, reggiano e tartufo nero nostrano

**LASAGNA AL NERO** 12

con ragu bianco delicato, besciamella e tartufo nero estivo



**...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

**GALLETTO AMBURGHESI 14**

cottura lenta e scottata finale in padella, con patate

**AGNELLO 12**

cotto a bassa temperatura con patate

**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 10**

**COTOLETTA AL SUGO 12**

ripassata al sugo con piselli sgranati

**...DAL MONDO DEL TARTUFO NERO ESTIVO**

**MAIALINO DA LATTE AL NERO 14**

cotto a bassa temperatura, con vellutata di tartufo nero e tartufo  
nero nostrano

**FARAONA AL CARTOCCIO 14**

con tartufo nero nostrano

**...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**

**SFORMATINO DI VERDURE 5**

**ASPARAGI GLASSATI AL PARMIGIANO 5**

## **DESSERT**

**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**

**STRICHETTI FATTI A MANO**

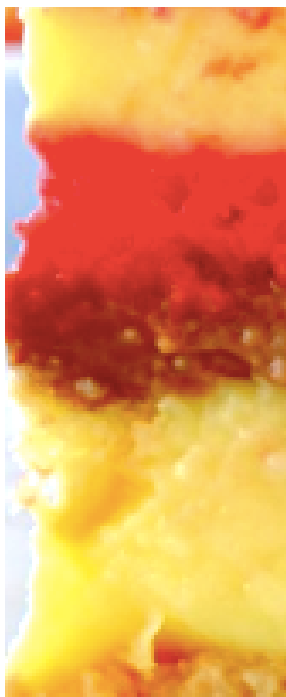
CON RAGU' DI PISELLI  
E CAPOCOLLO

**GALLETTO AMBURGHESI**

COTTURA LENTA E SCOTTATA FINALE IN PADELLA  
CON PATATE AL FORNO

**ZUPPA INGLESE**

27 A PERSONA  
MINIMO 2 PERSONE





il menù  
**IL MARE**



**CALAMARO SCOTTATO**  
SU CREMA DI PATATE  
FUNGHI SALTATI E TARTUFO NERO ESTIVO

**TORTELLI DI SALMONE**  
SU CREMA DI ZAFFERANO  
E CONCASSE' DI ZUCCHINE

**FILETTO DI ORATA**  
CON FUNGHI SPUGNOLE E ZEST DI LIMONE

**TIRAMISU'**

34 A PERSONA  
MINIMO 2 PERSONE

