

# Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



## ANTIPASTI

### Tartare di tonno 14

con verdure croccanti e maionese artigianale

### Il Bignè al nero estivo 16

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

### Sformato di verdure 14

con funghi cardoncelli

## LA PASTA

### Tortello al salmone 16

con concassé di zucchine su crema di zafferano

### Strichetti 14

con ragu di piselli e capocollo

### Passatelli asciutti 16

con funghi spugnole

## PIETANZE

### Galletto amburghese 16

lenta cottura e scottata finale in padella con patate al forno

### Filetto di orata 20

con asparagi e zest di limone

### Cotoletta della tradizione al bianco 34

con tartufo bianco nostrano\*\* e crema fritta

## IL COPERTO? OGGI SIETE NOSTRI OSPITI

pane, grissini e streghe fatti in casa, entrée di benvenuto,

favetti in fondo e tanto amore offerti da noi

**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



## 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**

## UN DOLCE PECCATO DI GOLA

**Il fiordilatte di Adriana 8**



da provare con il **Sauternes**

**Cantina Chateau Filhot calice 8**

**Torta di tagliatelle 8**



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

**Cantina La Sabbiona calice 7**

**Gelato La Rosa 1908 8**



alla vaniglia del Madagascar con la nostra frutta sciropata

Rigorosamente fatto in casa

da provare con il **Moscato d'Asti**

**Cantina Tribuleira calice 5**

Scopri la nostra storia e la nostra attività su

[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.