

**Benvenuti alla  
Trattoria LA ROSA 1908**

Per la cena dell'ultimo dell'anno  
Menù Gourmet

**Benvenuto**

crema di carote gialle, mazzancolle scottate  
e croccante nero

**Capesante**

su crema di patate, millefoglie di caciocavallo  
e tartufo bianco

**Agnolotti del Plin**

ripieni di baccalà mantecato, crema di  
cime di rapa e tartufo nero

**Tortellini al Bianco**

con burro di malga, reggiano  
e tartufo bianco nostrano

**Anatra Confit**

con marmellata di visciole, spinaci saltati  
e spatze allo zafferano

**Fiordilatte dell'Adriana**

Per il brindisi  
al centro del tavolo

**Raviole e Pan Di Natale**

calice di Champagne Patigny 1 Cru

*120 a persona*

**in aggiunta, a scelta**

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier

*30 a persona*

# Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



## ANTIPASTI

**Polenta e funghi 16** ✓

polenta bianco perla con spadellata di funghi porcini

**Carpaccio di Manzo Marinato 14**

al profumo di parmigiano e verdure croccanti

**L'uovo "Pochè" 20** ✓

con crema di parmigiano e tartufo nero

1908

**Il Bigné Caldo 32** ✓

convellutata di tartufo bianco e petali di tartufo bianco nostrano

1908

**Sformato dell'Artusi al Bianco 32** ✓

con vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco nostrano

## LA PASTA

**Passatelli 16**

con funghi porcini e galletti

**Gnocchi Piemontesi 14** ✓

con fonduta di raschera e granella di mandorla

**Tortelloni di Zucca al Nero 24** ✓

con burro di malga, reggiano e tartufo nero pregiato

1908

**Fettuccine al Bianco 39** ✓

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano

1908

**Tortellini al Bianco 39**

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano

## SERVIZIO 3

pane fatto in casa, entrée di benvenuto, favetti in fondo e la nostra accoglienza

**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. Sar  nostra cura informarvi su tutti gli ingredienti  
dei piatti fornendo la tabella come da Regolamento

CEE n  1169 del 25-10-2011 allegato II



## PIETANZE

✓ **Il Fritto di Verdure 20**

**Reale di Maialino da Latte 18**

su crema di zucchine, pomodorini profumati e spinacio con parmigiano

**Faraona al Cartoccio 28**

faraona disossata con tartufo nero e patate rifatte

✓ **L'Occhio al Bianco 36**

due uova all'occhio di bue con tartufo bianco nostrano

**Cotoletta della Tradizione 42**

con crema fritta, patate al forno e tartufo bianco nostrano

✓ **Parmigiana di Tartufo 160**

tegamino con 40gr di tartufo bianco nostrano, burro di Malga e reggiano 36 mesi

1908

1908

1908

## 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

Brut Metodo Classico Luigi Coppo (Coppo) 35 / 8 calice

Collio sauvignon Colle Blanchis (borgo Conventi) 38 / 8 calice

Dolcetto d'Alba (Fratelli Borgogno) 30 / 7 calice

Amarone della Valpolicella (Viviani) 55 / 14 calice

Mentre Le offriamo un caffè, ci lascerebbe una recensione?

Google, TripAdvisor, Facebook... dove preferisce

Basterà dirci "LAROSA1908" ed il caffè lo offriamo noi

**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.

Trattoria LA ROSA 1908

*Degustando  
Tartufo Bianco*



## ANTIPASTI

### ✓ Il Bignè "Bianco"

bignè con tartufo bianco nostrano

### ✓ Sformatino al "Bianco"

sformatino come da antica ricetta dell'Artusi con vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco nostrano

## LA PASTA

### ✓ Fettuccine al "Bianco"

con burro di Malga, reggiano e tartufo bianco del bosco

### ✓ Tortellini al "Bianco"

tortellini della tradizione con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano

## IL SECONDO

### Cotoletta della Tradizione

con tartufo bianco nostrano, crema frita e patate al forno

## IL DESSERT

### A scelta

dalla nostra carta dei dessert

*per minimo 2 persone  
105 a persona*

### in aggiunta, a scelta

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier

*20 a persona*

# Un dolce peccato di gola



## **IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8**

da provare con il **Passito di Noto**

Cantina **Planeta** calice 7

## **LA ZUPPA INGLESE 8**



da provare con il **Merlino Rosso Fortificato**

cantina **Pojer e Sandri** calice 8



## **TORTA DI TAGLIATELLE 8**

da provare con il **Albana Passito Colle del Re**

Cantina **Cesari** calice 8

## **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 **Vietti** calice 5

## **SORBETTO DEL GIORNO 6**

fatto in casa da noi (non alcolico)

I consigli di Francesco:

un fuoriclasse... **SOLARIA JONICA del 1959**

da uve primitivo della Cantina **Ferrari**

calice 15

**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.