

**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



Il Bigné Caldo 32 ✓

convellutata di tartufo bianco e petali di tartufo bianco nostrano



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



Fettuccine al Bianco 39 ✓

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano



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



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.