

# Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



## ANTIPASTI

### **Carpaccio di mare 16**

carpaccio di salmone marinato agli agrumi, pesce spada affumicato, tartare di tonno affumicato con maionese alla soia e salsa verde

### **Polpo arrostito 16**

con patate schiacciate, olive e pomodorini confit

### **Manzo marinato 14**

con crema di parmigiano e verdure croccanti



### **Bignè caldo 16** ✓

con spadellata di funghi



### **Uovo pochè 20** ✓

su crema di asparagi e tartufo nero



### **Sformato dell'Artusi al bianco 32** ✓

con vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco nostrano\*

## LA PASTA

### **Plin di baccalà 16**

su crema di friarielli e granella di nocciole

### **Risotto con le spugnone (verpe) 16**

mantecato con burro di malga e parmigiano reggiano 36 mesi

### **Passatelli asciutti 16** ✓

con ragù vegetale di primavera



### **Pasta al torchio 16**

con ragù di capretto da latte e ricotta stagionata



### **Fettuccine 24**

con ragù bianco, su fonduta di Raschera e tartufo nero



### **Tortellini al bianco 39**

con burro di malga, reggiano e tartufo bianco nostrano\*

\*prodotto acquistato fresco e surgelato internamente per la conservazione

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



## **PIETANZE**

**Il fritto di mare 22**

**Coda di rospo 24**

su crema di zucchine e pickles di verdure

**Cosciotto di coniglio 20**

in arrosto morbido con asparagi

**Trancio di capretto da latte 24**

in arrosto morbido con patate al rosmarino

**Tagliata di controfiletto 28**

con tartufo nero e patate rifatte

**Cotoletta della tradizione 42**

con crema fritta, patate al forno e tartufo bianco nostrano\*



## **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 Friulano (Primosic) 36 / 7 calice**

**Barbera d'Alba Superiore (Massara) 32 / 7 calice**

**Amarone della Valpolicella (Viviani) 55 / 14 calice**

### **SERVIZIO 3**

pane fatto in casa, entrée di benvenuto, favetti a fine pasto e la nostra accoglienza

**Acqua da 0,5 l. 2**

**Mezze porzioni** supplemento di 5 per piatti senza tartufo, 10 per piatti con tartufo

**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.

Trattoria LA ROSA 1908

*Degustazione  
di 5 portate*



## **ANTIPASTO**

✓ **Sformato dell'Artusi al verde**  
con asparagi e mimosa d'uovo

## **LA PASTA**

✓ **Passatelli asciutti**   
con ragù di piselli

**Pasta al torchio**   
con ragù di capretto da latte e ricotta stagionata

## **IL SECONDO**

**Capretto da latte**  
in arrosto morbido con patate al rosmarino

## **IL DESSERT**

**Fondant al cioccolato**

*per minimo 2 persone  
55 a persona, bevande escluse*

**in aggiunta, a scelta**

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier  
*20 a persona*

# Un dolce peccato di gola



1908

## IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con il **Passito di Noto**

Cantina **Planeta** calice 7

## LA ZUPPA INGLESE 8

1908

da provare con il **Merlino Rosso Fortificato**

cantina **Pojer e Sandri** calice 8

1908

## TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con l' **Albana Passito Colle del Re**

Cantina **Cesari** calice 8

## GELATO LA ROSA 1908 8

1908

alla vaniglia del Madagascar con la nostra frutta sciroppata

Rigorosamente fatto in casa

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

Cantina **Vietti** calice 5

1908

## ZABAJONE MONTATO CALDO 10

Zabajone preparato al momento con savoiardi fatti da noi

da provare con il **Barolo Chinato**

Cantina **Fratelli Borgogno** calice 8

## 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.