

Il delivery firmato Trattoria LA ROSA 1908



GLI ANTIPASTI

SFORMATO DI VERDURE 8

con crema di zucchine

BIGNE' CALDI 10

con funghi galletti

I PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

PASSATELLI ASCIUTTI 14

con funghi porcini spadellati

LASAGNE DELLA TRADIZIONE 12

TORTELLI DI ZUCCA 12

con ragù di prosciutto

TORTELLI DI ZUCCA AL NERO 16

con burro fuso, parmigiano reggiano e tartufo nero

PASSATELLI ASCIUTTI AL BIANCO 30

con vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco

I SECONDI PIATTI

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 12

FARAONA AL CARTOCCIO 12

FARAONA AL NERO 16

faraona al cartoccio con vellutata di tartufo nero e tartufo nero

FARAONA AL BIANCO 32

faraona al cartoccio con vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco



I CONTORNI

SFORMATINO DELL'ARTUSI 5

PATATE AL FORNO 4

SPADELLATA DI PORCINI 9

CREMA FRITTA 5

DESSERT

FIORDILATTE DELL'ADRIANA 5

TORTA DI TAGLIATELLE 5

ZUPPA INGLESE 5

I VINI

BOLLICINE

Blanquette de Limoux - Guinot 18

Champagne Brut - Jean-Pierre Patigny 32

BIANCO

Bianco del Collio - Cantine Pighin 18

Pinot Bianco 2015 - Giorgio Grai 32

ROSSO

Rosso di Montalcino - Tenuta Buon Tempo 15

Blauburgunder Pinot Nero - Kurtatsch 24

I MENU D'ASPORTO DELLA VIGILIA, NATALE E CAPODANNO



VIGILIA E NATALE

Prenota i tuoi menù entro il 21.12
Te li consegneremo entro le 16 del 24.12
oppure potrai ritirarli in Trattoria fino alle 19.30 del 24.12

CAPODANNO

Prenota i tuoi menù entro il 29.12
Te li consegneremo entro le 16 del 31.12
oppure potrai ritirarli in Trattoria fino alle 19.30 del 31.12



IL MENU D'ASPORTO DI NATALE

VIGILIA



IL MARE

DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE
OPPURE ALLA CARTA:

POLPO SCOTTATO 14

Su crema di patate, olivelle taggiasche, pomodori confit e capperi

CAPASANTA E CALAMARO 16

su crema di zucca e funghi scottati

PASSATELLI ASCIUTTI 14

al nero di seppia con ragù di mare, crostacei e crema di zafferano

FILETTO DI BRANZINO 16

su crema di topinambro, variazione di verdure e sformatino dell'Artusi

FIORDILATTE AL CARMELLO 5

DEGUSTAZIONE DELLE 5 PORTATE
45 A PERSONA

MINIMO 4 PERSONE





IL MENU D'ASPORTO DI NATALE

NATALE



LA TERRA

DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE
OPPURE ALLA CARTA:

BIS DI ANTIPASTI 10

galantina di carni bianche e verdure con sformatino dell'Artusi

LASAGNE 12

besciamella e ragù come da tradizione

TRIS NATALIZIO 14

cotechino, lingua di vitello, cappone

CONTORNI 5

puré di patate e fagioli al rosmarino

GLI ABBINAMENTI 4

giardiniera e salsa verde

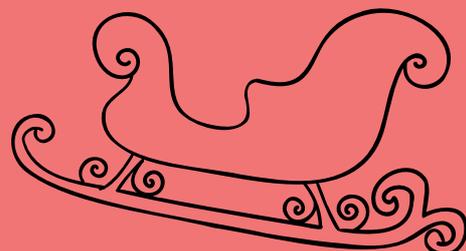
PAN DI NATALE 5

DEGUSTAZIONE DELLE 5 PORTATE
38 A PERSONA

MINIMO 4 PERSONE

SPECIAL DI NATALE

TORTELLINI 16
in brodo di carne





IL MENU D'ASPORTO DI FINE ANNO

31 DICEMBRE 2022



IL MARE

DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE
OPPURE ALLA CARTA:

CATALANA 30

Astice, scampo, gambero, mazzancolqa e verdure croccanti

CAPASANTA E CALAMARO 16

su crema di zucca e funghi scottati

PASSATELLI ASCIUTTI 16

con funghi porcini, mazzancolle e tartufo nero

LASAGNA DI MARE 14

con fondo di crostacei

BACCALA ALLA LIVORNESE 16

con polentina bianca e croccante di olive

TIRAMISU AL PANDORO 7

DEGUSTAZIONE DELLE 6 PORTATE
55 A PERSONA

MINIMO 2 PERSONE





IL MENU D'ASPORTO DI FINE ANNO

31 DICEMBRE 2022



LA TERRA

DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE
OPPURE ALLA CARTA:

ANATRA E FOIE GRAS 14

Insalata di anatra, puntarelle e melograno con terrina di foie gras

BIGNE CON FUNGHI PORCINI 12

ripieni di crema ai porcini e porcini spadellati

CANNELLONI DI PORCINI 14

alle tre ricotte con crema di parmigiano reggiano e tartufo nero

TORTELLI DI ZUCCA 12

con ragù di prosciutto 100%

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 16

con puré di patate

ZUPPA INGLESE 5

DEGUSTAZIONE DELLE 6 PORTATE
55 A PERSONA

MINIMO 2 PERSONE





LA CANTINA DI FRANCESCO

31 DICEMBRE 2022



BOLLICINE

Champagne Première Cru - Patigny 35

Franciacorta Metodo Classico - Bonfadini 28

BIANCO

Ribolla Gialla - Primosic. 22

Erbaluce di Caluso "La Rustia" - Orsolani. 24

ROSSO

Rosso di Montalcino - Tenuta Buontempo 18

Langhe Nebbiolo - Fratelli Bprgogno 24

