

# 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*

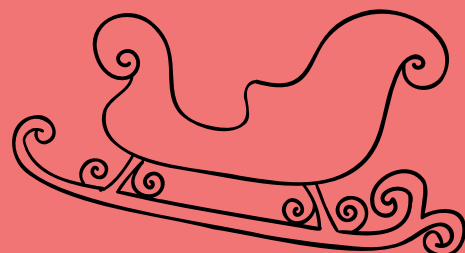
### PAN DI NATALE 5

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*

