

Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



ANTIPASTI

Il Polpo 18

con patate schiacciate, olive e pomodorini

Insalata di anatra 16

con puntarelle, radicchio tardivo e mousse di foie gras

Bigné caldi 16 ✓

con funghi spadellati

Sformato dell'Artusi 32 ✓

su vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco nostrano*

Uovo poché 24 ✓

su crema di parmigiano reggiano e tartufo nero

LA PASTA

Plin di baccalà 16

su passata di broccoli, granella di mandorle e polvere di capperi

Tortellini della tradizione 16

cotti in brodo buono

Ravioli di anatra 16

fondo di cottura e fonduta di Raschera piemontese

Tortelli di zucca 28 ✓

burro di malga e tartufo nero

Passatelli asciutti 36 ✓

con vellutata di tartufo bianco 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

Capesante e mazzancolle 24

crema di zucca e millefoglie di patate

 **Il fritto di verdure 22**

1908

Guancia brasata al Nebbiolo 20

con polenta integrale di Storo

Faraona al cartoccio 22

con funghi galletti

1908

Bocconcini di vitello 30

con tartufo nero su crema di zucchine

con pomodori profumati, spinaci croccanti, maionese di mele e curry

Cotoletta della tradizione 40

con tartufo bianco nostrano*, crema frita e patate al forno

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

Franciacorta Brut (Bonfadini) 35 / 8 calice

Ribolla gialla (Primosic) 32 / 8 calice

Rosso di Montalcino (Fattoria di Camigliano) 34 / 8 calice

Barolo (Cascina Massara) 56 / 15 calice

SERVIZIO 3

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

Acqua da 0,6 l. 3

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

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
tartufo e territorio*



ANTIPASTO

✓ **Bigné caldi** 

con spadellata di funghi

✓ **Uovo poché**

con crema di parmigiano reggiano e tartufo nero

LA PASTA

✓ **Passatelli asciutti** 

con ragù bianco, vellutata di tartufo nero e tartufo nero

IL SECONDO

Maialino da latte

purea di zucchine, spinaci al parmigiano,
pomodorini profumati e maionese di mele e curry

IL DESSERT

Terrina di cioccolato bianco

noci caramellate e fondente caldo

*75 a persona, bevande escluse
per tutto il tavolo*

In aggiunta, consigliata

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona

Un dolce peccato di gola



PARMIGIANO REGGIANO 15

degustazione di tre stagionature: 36, 48, +60 mesi
con calice di rosso abbinato da Francesco



IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con il **Kabir di Pantelleria**
Cantina **Donnafugata** 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 **Loupiac**
Cantina **Chateau de Ricaud** calice 7

GELATO 8



al cioccolato con le sue fave
da provare con il **Moscato rosa**
Cantina **Franz Haas** calice 12



ZABAJONE MONTATO CALDO 10

Zabajone preparato al momento con savoiardi (alcuni minuti di attesa)
da provare con **Erbaluce di Caluso passito**
Cantina **Orsolani** calice 8

I consigli di Francesco:
un fuoriclasse... **SOLARIA JONICA del 1959**
da uve primitivo della Cantina **Ferrari**
calice 15

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.

Vino da dessert e da meditazione



Moscato d’Asti 2020 di La Tribuleira	25
Erbaluce di Caluso "Sulé" di Orsolani	75
Alto Adige Moscato Rosa del 2010 di Franz Haas	90
Recioto della Valpolicella Classico del 2001 di Quintarelli	115
“Il canto del ciò” da uva tarmarina di Podere Pradarolo ½	36
“Frinire di cicale” da uva malvasia di Podere Pradarolo ½	32
“Laura” da uve centesimino passite di La Sabbiona	30
“Vinsangiusto a Rentennano” del 2012 di San Giusto a Rentennano ½	90
“Solaria Jonica” del 1959 da uve primitivo di Ferrari ½	95
Loupiac da uve sauvignon blanc di Chateau de Ricaud	55