

Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



ANTIPASTI



Mazzancolle scottate 16 ✓

con crema di fagioli borlotti

Manzo marinato 14

con verdure croccanti e fonduta di Raschera



Bigné caldi 16 ✓

con spadellata di funghi spugnole

Uovo poché al Tartufo nero 20 ✓

su crema di Parmigiano Reggiano



Il nostro "Pancotto" al Tartufo bianco* 28

in bagna di brodo, parmigiano reggiano e burro fuso



Sformato dell'Artusi al Tartufo bianco* 28 ✓

su vellutata di tartufo bianco

LA PASTA

Tortelli neri 18

ripieno di pesce con coulis di pomodoro, spuma di burrata
e polvere di capperi



Tortelli di zucca 16

con ragù di Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano

Passatelli asciutti 18 ✓

con porcini spadellati

Risotto al Tartufo nero 24 ✓

mantecato con burro di malga e Parmigiano Reggiano



Tortellini al Tartufo bianco* 32

con burro di malga e Parmigiano Reggiano



Fettuccine al Tartufo bianco* 32 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

*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 gran fritto di verdure 22** 

Capesante scottate al Tartufo nero 28

su crema di patate e millefoglie di caciocavallo

Coscia d'anatra confit 24

con spadellata di porcini

Maialino da latte al Tartufo nero 28

su crema di zucchine, pomodori profumati,
spinaci croccanti, maionese di mele e curry

Faraona disossata con Tartufo bianco* 36 

su vellutata di tartufo bianco con radicchio rosso brasato

Cotoletta della tradizione con Tartufo bianco* 36 

con crema fritta e patate al forno

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

Blanquette de Limoux (Guinot) 35 / 8 calice

Ribolla Gialla (Primosic) 32 / 8 calice

Pinot Nero (Kurtatsch) 30 / 8 calice

Barbaresco dal Magnum (Produttori del Barbaresco) 12 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 con tartufo nero, 10 per piatti con tartufo bianco

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.

Un dolce peccato di gola



1908 IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con il **Moscato Rosa**
Cantina **Franz Haas** calice 12

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 il **Loupiac**
Cantina **Chateau de Ricaud** calice 7

GELATO 8 **1908**

alla vaniglia del Madagascar
con la nostra frutta scioppata

1908 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

SORBETTO 6 **1908**

ai frutti rossi

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.

Trattoria LA ROSA 1908

*Degustazione di fine estate
di 6 portate*



ANTIPASTO

Uovo poché al Tartufo nero ✓

su crema di parmigiano reggiano

Sformato dell'Artusi al Tartufo bianco* ✓

su vellutata di tartufo bianco



LA PASTA

Fettuccine al Tartufo bianco* ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Passatelli asciutti ✓

con funghi porcini spadellati



IL SECONDO

Maialino da latte con Tartufo nero

su crema di zucchine, pomodori profumati,
spinaci croccanti, maionese di mele e curry



IL DESSERT

Terrina di cioccolato bianco e noci caramellate
con fondente caldo

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

in aggiunta, a scelta

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona