

Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



ANTIPASTI

Mazzancolle arrostite 16

con crema di fagioli cannellini

Manzo marinato 14

con verdure croccanti e fonduta di Raschera

Bigné caldi 16

con spadellata di funghi porcini

Uovo poché al Tartufo nero 20

su crema di Parmigiano Reggiano

1908

Crostini morbidi con Tartufo bianco (il nostro Pancotto) 29

in bagna di brodo, parmigiano reggiano e burro fuso

1908

Sformato dell'Artusi al Tartufo bianco 29

su vellutata di tartufo bianco

LA PASTA

Tortelli neri 18

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

1908

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

1908

Tortellini al Tartufo bianco 36

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

1908

Fettuccine al Tartufo bianco 36

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

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 gratinate al Tartufo nero 28
su crema di patate e millefoglie di caciocavallo

Guancia di manzo brasata 24
con polenta di Storo

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 39 
su vellutata di tartufo bianco con scarola brasata

Cotoletta della tradizione con Tartufo bianco 39 
con crema frita e patate al forno

Tripudio di Tartufo Bianco: La Parmigiana 160 
40g di tartufo bianco, burro di malga, Parmigiano Reggiano di collina

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

Erbaluce di Caluso "La Rustia" (Orsolani) 32 / 7 calice

Merlot del Collio (Pighin) 35 / 8 calice

Brunello di Montalcino (Tenuta Buon Tempo) 57 / 15 calice

SERVIZIO 3 comprende:

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



IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

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

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

alla vaniglia del Madagascar
con la nostra frutta sciroppata

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

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 tartufo bianco



ANTIPASTO

Uovo poché al Tartufo bianco ✓

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 al Tartufo bianco ✓

con vellutata di tartufo bianco

IL SECONDO

Cotoletta della Tradizione con Tartufo bianco 

con crema fritta e patate al forno

IL DESSERT

A scelta dalla nostra carta

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

Proposta vini, a richiesta

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona