Benvenuti alla
Trattoria LA ROSA 1908

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

ANTIPASTI

Carciofo alla Giudia 16
crema cacio e pepe, gel al limone e pecorino

Uovo poché 16
spinaci e funghi cardoncelli su crema di Parmigiano Reggiano

Baccalà mantecato 16
polenta bianca, tapenade di olive e crumble di pane nero

1908 **Bigné caldi al Tartufo nero 18**
su vellutata di Tartufo nero

ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO

1908 **Sformato dell'Artusi al Tartufo bianco* 29**
su vellutata di tartufo bianco

Uovo poché al Tartufo bianco* 29
su crema di Parmigiano Reggiano

LA PASTA

Passatelli asciutti 16
con porcini spadellati

1908 **Strichetti con ragù vegetale 16**
di piselli sgranati

1908 **Risotto con le spugnole 18**
direttamente dal Bosco della Panfilia

Linguine di mare 18
con calamari, vongole e bottarga

1908 **Tortelli di zucca 16**
con ragù di Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano

1908 **Tortellini 18**
A modo mio: in brodo o in crema di Parmigiano Reggiano?

Gnocchi al Tartufo nero 24
ripieni di fontina 3 latti con burro nocciola e tartufo nero

LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO

Tortellini al Tartufo bianco* 36
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

Branzino croccante 24
scarola ripassata e salsa agrodolce

Filetto di manzo 26
spinaci croccanti, scalogno al sale e fondo di Porto

Cotoletta alla Bolognese 24
con crema fritta e patate al forno

Capretto da latte in arrosto morbido 24
con patate al rosmarino

PIETANZE CON IL TARTUFO BIANCO

Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco* 39
con crema fritta e patate al forno

Faraona disossata al Tartufo bianco* 39
cardi gratinati e funghi spadellati

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
Alto Adige Pinot Bianco (Cortaccia) 32 / 7 calice
“Vertigo” Cabernet e Merlot (L.Felluga) 35 / 8 calice
Barolo “Cascina Massara” 55 / 12 calice

SERVIZIO 4
Comprende:
pani fatti in casa, benvenuto della cucina, dolcezza 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

*prodotto acquistato fresco e surgelato internamente per la conservazione
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

DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO 12

Stagionatura 36, 48, 60 mesi e oltre
da provare con l' **Amarone della Valpolicella**
cantina **Viviani** calice 12

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

TIRAMISU 9

con gelato alla vaniglia, crema di Kalhua, croccante al cioccolato
da provare con **Moscato d'Asti**
Cantina **Tribuleira**

SORBETTO 6

del giorno

ZABAJONE MONTATO CALDO 10

Zabajone preparato al momento con savoiardi (alcuni minuti di attesa)
da provare con **Moscato di Pantelleria "Kabir"**
Cantina **Donnafugata** 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.

Trattoria LA ROSA 1908

Menù degustazione

ANTIPASTO

Uovo poché

cavolo nero, funghi trombette su crema di parmigiano reggiano

Bigné al Tartufo nero 1908

su vellutata di tartufo nero

LA PASTA

Gnocchi di ricotta

ripieni di fontina 3 latti con burro nocciola e Tartufo nero

Passatelli asciutti 1908

con funghi spadellati

IL SECONDO

Cotoletta alla Bolognese 1908

con crema fritta e patate al forno

IL DESSERT

A scelta dalla nostra carta

per tutto il tavolo
55 a persona, bevande escluse

Proposta vini, a richiesta

degustazione guidata di 3 vini scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona