

# 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



### **Bigné caldi con funghi porcini 18** ✓

su vellutata di Tartufo nero

## ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO



### **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

### **Ravioli "Tutto asparagi" 16** ✓

sfoglia, ripieno e condimento a base di asparagi



### **Strichetti con ragù vegetale 16** ✓

di piselli sgranati



### **Risotto con le spugnole 18** ✓

direttamente dal Bosco della Panfilia

### **Linguine di mare 18**

con calamari, vongole e bottarga



### **Tortelli di zucca 16**

con Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano



### **Tortellini 18**

A modo mio: in brodo o in crema di Parmigiano Reggiano?

## LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO



### **Tortellini al Tartufo bianco\* 36**

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

### **Risotto 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 frita 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 frita 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 **un calice di Super rosso**  
calice 12

1908

## 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

1908

1908

## TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con il **Loupiac**  
Cantina **Chateau de Ricaud** calice 7

## GELATO 8

alla vaniglia del Madagascar  
con l'amarena Fabbri

1908

## TIRAMISU NEL CHICCO DI CAFFE' 9

con gelato alla vaniglia, crema di Kalhua, croccante al cioccolato  
da provare con **Moscato d'Asti 6**  
Cantina **Tribuleira**

## SORBETTO 6

del giorno

1908

## ZABAJONE MONTATO CALDO 10

Zabajone preparato al momento con savoiard (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** ✓

con funghi cardoncelli su crema di Parmigiano Reggiano

**Bigné con funghi porcini** ✓ 

su vellutata di tartufo nero

**LA PASTA**

**Strichetti con ragù vegetale** ✓ 

di piselli sgranati

**Passatelli asciutti** ✓

con funghi spadellati

**IL SECONDO**

**Cotoletta alla Bolognese** 

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*