

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

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

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