

# Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



## ANTIPASTI

**Uovo poché 16** ✓

spinaci e funghi di stagione su crema di Parmigiano Reggiano

**Spadellata di Trevigiano tardivo 16** ✓

con uvetta e pinoli

**Battuta di Fassona Piemontese 18**

con mimosa d'uovo e capperi

**Bigné caldi al Tartufo nero 20** ✓

su vellutata di tartufo nero

## ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

**Sformato dell'Artusi al Tartufo bianco 34** ✓

su vellutata di tartufo bianco

**Uovo poché al Tartufo bianco 34** ✓

su crema di Parmigiano Reggiano

## LA PASTA

**Strichetti 18** ✓

con funghi di stagione spadellati

**Triangolini ripieni di vitello 18**

con zabajone di Parmigiano Reggiano e Saba

**Tortellini 18**

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

**Tortelli di zucca al Tartufo Nero 22** ✓

con vellutata di tartufo nero

## LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

**Tortellini al Tartufo bianco 42**

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

**Fettuccine al Tartufo bianco 42** ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

**Passatelli asciutti al Tartufo bianco 42** ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano



## PIETANZE

 **Il gran fritto di verdure 22** 

**Guancia di Manzo brasata al Nebbiolo 24**

e Polenta integrale di Storo

**Faraona al cartoccio disossata 24**

con patate al forno e spadellata di funghi di stagione

**Cotoletta alla Bolognese 24** 

con crema fritta e patate al forno

**Reale di maialino da latte al Tartufo Nero 28**

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

**Tripudio di Tartufo Bianco: La Parmigiana 180** 

40g di tartufo bianco, burro di malga, Parmigiano Reggiano di collina

## PIETANZE CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

**Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco 48** 

con crema fritta e patate al forno

**Faraona al cartoccio al Tartufo bianco 48**

con crema fritta e patate al forno

## SPECIALE PARMIGIANO E BAROLO 24

Degustazione di Parmigiano Reggiano 36, 48, 60 mesi e oltre,

con un calice di Super Rosso selezionato da Francesco

## L'UNICO 20

Per un pranzo sfizioso ma veloce

degustazione di un antipasto, una pasta e una pietanza, acqua e caffè i

solo a pranzo, nei giorni feriali e per tutto il tavolo

## LE PROPOSTE DEL SOMMELIER

Blanquette de Limoux - Metodo classico francese (Guinot) 35 / 8 calice

Colli Euganei Fior d'Arancio "Sirio" (Vignalta) 35 / 8 calice

Chianti Classico (San Giusto a Rentennano) 38 / 8 calice

Barolo di Serralunga (Boasso) 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

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  
selezionato da Francesco calice 12

1908

### IL FIORLATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con l' **Albana di Romagna passita "Giulia"**  
Cantina **La Sabbione** calice 7

### IL "PANINO" DELL'ARTUSI 8

1908

Dolce Torino e Bavarese Lombarda  
da provare con **Centesimino Passito "Laura"**  
Cantina **La Sabbiona** calice 8

1908

### TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con il **Caluso Passito "Sulé"**  
Cantina **Orsolani** calice 8

### GELATO 8

1908

alla vaniglia del Madagascar  
con la nostra frutta sciropata

1908

### ZABAJONE MONTATO CALDO 10

Zabajone preparato al momento con savoiardi (alcuni minuti di attesa)  
da provare con **Vin Santo del Chianti "Occhio di Pernice" 2011**  
Cantina **Melini** calice 9

### SORBETTO 6

del giorno

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  
di tartufo bianco nostrano*



**ANTIPASTO**

**Bigné al Tartufo Bianco** ✓

su vellutata di tartufo bianco

**Uovo poché al Tartufo Bianco** ✓

su crema di Parmigiano Reggiano



**LA PASTA**

**Passatelli asciutti al Tartufo Bianco** ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

**Tortelli di Zucca al Tartufo Bianco** ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano



**IL SECONDO**

**Cotoletta della Tradizione al Tartufo Bianco**

con crema fritta e patate al forno



**IL DESSERT**

A scelta dalla nostra carta

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

**Proposta vini, a richiesta**

degustazione guidata di 3 calici scelti e abbinati dal nostro sommelier

*20 a persona*