

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

Carciofo alla Giudia 16 ✓

crema cacio e pepe, gel al limone e pecorino

Battuta di Fassona Piemontese 18

con mimosa d'uovo e capperi

 **Bigné caldi al Tartufo nero 24** ✓

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

Ravioli "Tutto Radicchio" 18

sfoglia, ripieno e condimento a base di Radicchio trevigiano con ricotta stagionata

 **Tortellini 18**

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

 **Tortelli di zucca al Tartufo Nero 26** ✓

con vellutata di tartufo nero

LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO*

 **Tortellini al Tartufo bianco 42**

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

 **Risotto al Tartufo bianco 42** ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Passatelli asciutti al Tartufo bianco 42 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

*prodotto acquistato fresco e surgelato internamente per la conservazione

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** 

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

Cotoletta alla Bolognese 24 
con crema frita 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

PIETANZE CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO*



Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco 48
con crema frita e patate al forno

Faraona al cartoccio al Tartufo bianco 48
con crema frita e patate al forno

SPECIALE PARMIGIANO E SUPER ROSSO 24

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

con un calice di Super Rosso selezionato da Francesco

Le stagionature potrebbero subire variazioni in funzione della disponibilità

L'UNICO 25

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



*VIA COL VINO - Non privatevi del piacere di bere una bella bottiglia:
se pensate sia troppo, potete portarla a casa! Ne saremmo felici!*



Trento DOC Metodo Classico (Conti d'Arco) 35 / 8 calice



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



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



Barolo del Comune di Verduno (Fratelli Alessandria) 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

LA ZUPPA INGLESE 8

1908

da provare con il **Centesimino Passito "Laura"**
cantina **La Sabbiona** calice 8

1908

IL FIORDILATTE 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 **Rum Cubano Eminente**
calice 10

1908

TORTA DI TAGLIATELLE 8

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

GELATO 8

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 6 portate*



ANTIPASTO

L'Uovo poché 

spinaci e funghi cardoncelli su crema di Parmigiano Reggiano

Bigné caldi al Tartufo Nero  

su vellutata di tartufo nero

LA PASTA

Ravioli "Tutto radicchio" 

sfoglia, ripieno e condimento

a base di Radicchio trevigiano con ricotta stagionata

Tortelli di Zucca al Tartufo Nero  

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

IL SECONDO

Guancia di Manzo brasata al Nebbiolo

e polenta integrale di Storo

IL DESSERT

A scelta dalla nostra carta

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

Proposta vini, a richiesta

degustazione guidata di 3 calici scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona