

# 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

1908

**Bigné caldi al Tartufo nero 24** ✓

su vellutata di tartufo nero

## ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO\*

1908

**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 piselli freschi sgranati

**Passatelli asciutti 18** ✓

con ragù vegetale di asparagi

1908

**Tortellini 18**

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

1908

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

con vellutata di tartufo nero

## LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO\*

1908

**Tortellini al Tartufo bianco 42**

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

1908

**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

Nonostante le nostre procedure di controllo, non è possibile escludere la possibilità di contaminazione crociata degli alimenti a causa della presenza di allergeni nello stabilimento produttivo. 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.




## PIETANZE

 **Il gran fritto di verdure 22** 

**Capretto da latte in arrosto morbido 24**  
con patate al forno

**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

Nonostante le nostre procedure di controllo, non è possibile escludere la possibilità di contaminazione crociata degli alimenti a causa della presenza di allergeni nello stabilimento produttivo. 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**

**Passatelli asciutti** 

con ragù vegetale di asparagi

**Tortelli di Zucca al Tartufo Nero**  

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

**IL SECONDO**

**Cotoletta alla Bolognese** 

con patate al forno e crema fritta

**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*