

# Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



## ANTIPASTI

### Uovo poché 16 ✓

spinaci e funghi trombette su crema di Parmigiano Reggiano

### Spadellata di funghi porcini 16 ✓

### Carciofo alla Giudia 16 ✓

con crema cacio e pepe e gel al limone

### Baccalà confit 18

con crema di patate, olive e pomodori profumati

### Bigné caldi al Tartufo nero 24 ✓

su vellutata di tartufo nero



## ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO

### 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

### Pennoni monograno Felicetti 16 ✓

con ragù di carciofi su crema di topinambur

### Triangolini verdi 18

ripieni di vitello su zabajone di Parmigiano Reggiano e riduzione di balsamico



### Tortellini 18

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

### Passatelli asciutti 18 ✓

con funghi shiitake e ragù di pesce



### Tortelli di zucca al Tartufo Nero 26

con vellutata di tartufo nero



## LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO

### Tortellini al Tartufo bianco 42

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

### Risotto al Tartufo bianco 42 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

I piatti al tartufo bianco vengono preparati con prodotto conservato.

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**

1908

**Branzino "nella rete" 24**

con scarola brasata, pinoli e uvetta

**Guancia di manzo brasata al Nebbiolo 24**

1908

su polenta Biancoperla

**Cotoletta alla Bolognese 24**

1908

con crema frita e patate al forno

**Faraona disossata al cartoccio 24**

1908

con funghi porcini e patate al forno

**Reale di maialino al Tartufo Nero 28**

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

## PIETANZE CON IL TARTUFO BIANCO

**Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco 48**

1908

con crema frita e patate al forno

**Faraona disossata al cartoccio al Tartufo bianco 48**

1908

con carciofi brasati

## SPECIALE PARMIGIANO E SUPER ROSSO 24

Degustazione di Parmigiano Reggiano 36, 48, 60 e 72 mesi

con un calice di Super Rosso selezionato da Francesco

Le stagionature potrebbero subire variazioni in funzione della disponibilità

## L'UNICO 25

Per una pausa pranzo sfiziosa 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) 39 / 8 calice



Collio Friuliano (Pighin) 32/8 calice



Salento Susumaniello (Felline) 32 / 8 calice

Un calice di un **grande rosso**, da una **grande bottiglia**,

di un **grande formato**... 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 piatti al tartufo bianco vengono preparati con prodotto conservato.

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.

Trattoria LA ROSA 1908

*Menù degustazione  
di 6 portate*



**ANTIPASTO**

**Bigné al Tartufo Nero** 

su vellutata di tartufo nero

**Uovo poché** 

spinaci e funghi trombette su crema di Parmigiano Reggiano

**LA PASTA**

**Passatelli asciutti** 



con funghi porcini

**Tortelli di zucca al Tartufo Nero** 

con vellutata al tartufo nero

**IL SECONDO**

**Reale di maialino al tartufo nero** 

crema di zucchini, pomodori, spinaci croccanti, maionese di mele e curry

**IL DESSERT**

A scelta dalla nostra carta

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

**Proposta vini, a richiesta**

degustazione guidata di 3 calici scelti e abbinati dal nostro sommelier

*20 a persona*

# Un dolce peccato di gola



## DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO 12

Stagionatura 36, 48, 60 e 72 mesi.

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

## TIRAMISU 10

con riduzione di Kahlua, croccante al cioccolato e gelato alla Vaniglia  
da provare con **Cielo d'Alcamo**  
Cantina **Rapitalà** calice 8

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 sciroppata

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

1908

## IL PANINO DELL'ARTUSI 8

Dolce Torino e Bavarese Lombarda  
da provare con **Rum Cubano Eminente**  
calice 10

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.