Benvenuti alla
Trattoria LA ROSA 1908

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

ANTIPASTI

Uovo poché 16
spinaci e funghi galletti su crema di Parmigiano Reggiano

Carciofo alla Giudia 16
con crema cacio e pepe e gel al limone

Bigné caldi al Tartufo nero 24
su vellutata di tartufo nero

Baccalà confit 18
con crema di patate, olive e pomodori profumati

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

"Strichetti" 16
con funghi galletti

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?

Tortelli di zucca 26
con burro di malga e tartufo nero

Passatelli asciutti 18
con vongole, calamari, limone, salvia e bottarga

LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO

Tortellini al Tartufo bianco 42
con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Fettuccine 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 24

Branzino “nella rete” 24

con scarola brasata, pinoli e uvetta

Cotoletta alla Bolognese 24

con crema fritta e patate al forno

Faraona al cartoccio disossata 24

con funghi galletti

Bocconcini di filetto di vitello con spadellata di Porcini 26

pomodori profumati, spinaci croccanti, maionese di mele e curry

PIETANZE CON IL TARTUFO BIANCO

Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco 48

con crema fritta e patate al forno

Faraona al cartoccio disossata al Tartufo bianco 48

con crema fritta e patate al forno

IL PIATTO “UNICO” 25

Per una pausa pranzo sfiziosa e veloce
degustazione di un antipasto, una pasta e una pietanza a scelta della cucina, acqua e caffè.
Solo a pranzo, dal martedì a venerdì 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

Verdicchio di Matelica (Casa Lucciola) 32 / 8 calice

Pelaverga di Verduno (Fratelli Alessandria) 36 / 8 calice

Collio Merlot (Raccaro) 48 / 10 calice

COPERTO 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.