

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 Giudua 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 frita 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 frita e patate al forno

Faraona al cartoccio disossata al Tartufo bianco 48 

con crema frita 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.

Trattoria LA ROSA 1908

*Menù degustazione
di Tartufo Bianco*



ANTIPASTO

Uovo poché 

su crema di Parmigiano Reggiano e tartufo bianco

LA PASTA

Fettuccine  

con burro di malga, Parmigiano di collina e tartufo bianco

Tortellini 

con burro di malga, Parmigiano di collina e tartufo bianco

IL SECONDO

Cotoletta della tradizione 

con crema frita, patate al forno e tartufo bianco

IL DESSERT

A scelta dalla nostra carta

*per tutto il tavolo
105 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 **Barolo Chinato**

cantina **Bartolo Mascarello** calice 9

1908

IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con l' **Albana di Romagna passita "Giulia"**

Cantina **La Sabbiona** 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 **Vecchio Samperi perpetuo**

Cantina **Marco de Bartoli** calice 9

GELATO 8

alla vaniglia del Madagascar con la nostra frutta sciropata

da provare con **Grappa di Brachetto**

Cantina **Marolo** calice 7

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.

Vino da dessert e da meditazione



Moscato d'Asti 2020 di La Tribuleira	25
Barolo Chinato di Bartolo Mascarello ½	105
Alto Adige Moscato Rosa del 2010 di Franz Haas ½	90
Recioto della Valpolicella Classico del 2001 di Quintarelli ½	115
“Il canto del ciò” da uva tarmarina di Podere Pradarolo ½	36
“Laura” da uve centesimino passite di La Sabbiona ½	30
“Giulia” da uve Albana Passite di La Sabbiona ½	30
“Vinsangiusto a Rentennano” del 2013 di San Giusto a Rentennano ½	110
“Solaria Jonica” del 1959 da uve primitivo di Ferrari ½	120