

Benvenuti alla Trattoria LA ROSA 1908

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



ANTIPASTI

1908

Uovo poché 16 ✓

spinaci e funghi Galletti su crema di Parmigiano Reggiano

Polpo arrostito 16

su crema di topinambur con pomodori confit e olivelle

Girello di Vitello Tonnato 16

con agrumi, fiore di capperi e sedano croccante

1908

Bigné caldi al Tartufo nero 20 ✓

su vellutata di tartufo nero

ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

1908

Sformato dell'Artusi al Tartufo bianco 29 ✓

su vellutata di tartufo bianco

1908

Uovo poché al Tartufo bianco 29 ✓

su crema di Parmigiano Reggiano

LA PASTA

1908

Strichetti 18 ✓

con porcini spadellati

Linguine di mare 18

con calamari, vongole/lupini e bottarga

Fagottini di Mora Romagnola 18

cavolo cappuccio in crema e croccante

1908

Tortellini 18

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

1908

Tortelli di zucca al Tartufo Nero 22 ✓

con vellutata di tartufo nero

LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

1908

Tortellini al Tartufo bianco 36

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

1908

Fettuccine al Tartufo bianco 36 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

1908

Passatelli asciutti al Tartufo bianco 36 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano



PIETANZE

 **Il gran fritto di verdure 22** 

Branzino croccante 24

scarola ripassata e salsa agrodolce

Faraona al cartoccio disossata 24

con patate al forno e spadellata di porcini

Cotoletta alla Bolognese 24 

con crema fritta 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 39 

con crema fritta e patate al forno

Faraona al cartoccio al Tartufo bianco 39 

con crema fritta e patate al forno

SPECIALE PARMIGIANO E BAROLO 24

Degustazione di Parmigiano Reggiano 36, 48, 60 mesi e oltre,
con un calice di Super Rosso selezionato da Francesco

L'UNICO 20

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

Blanquette de Limoux - Metodo classico francese (Guinot) 35 / 8 calice

Collio Malvasia Istriana (Primosic) 32 / 7 calice

Rosso di Montalcino (Tenuta Camigliano) 35 / 8 calice

Barolo "Cascina Massara" (Burlotto) 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

1908

IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

da provare con l' **Albana di Romagna passita "Giulia"**
Cantina **La Sabbione** calice 7

LA ZUPPA INGLESE 8

1908

da provare con il **Merlino Rosso Fortificato**
cantina **Pojer e Sandri** calice 8

1908

TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con il **Loupiac**
Cantina **Chateau de Ricaud** calice 7

GELATO 8

1908

alla vaniglia del Madagascar
con la nostra frutta sciroppata

TIRAMISU 9

con gelato alla vaniglia, crema di Kalhua, croccante al cioccolato
da provare con **Moscato d'Asti**
Cantina **Tribuleira**

SORBETTO 6

del giorno

1908

ZABAJONE MONTATO CALDO 10

Zabajone preparato al momento con savoiardi (alcuni minuti di attesa)
da provare con **Moscato di Pantelleria "Kabir"**
Cantina **Donnafugata** calice 8

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 tartufo bianco nostrano*



ANTIPASTO

Bigné al Tartufo Bianco ✓

su vellutata di tartufo bianco

Uovo poché al Tartufo Bianco ✓

su crema di Parmigiano Reggiano



LA PASTA

Passatelli asciutti al Tartufo Bianco ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Tortelli di Zucca al Tartufo Bianco ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano



IL SECONDO

Cotoletta della Tradizione al Tartufo Bianco ✓

con crema fritta e patate al forno



IL DESSERT

A scelta dalla nostra carta

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

Proposta vini, a richiesta

degustazione guidata di 3 calici scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona