

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

Spadellata di Trevigiano tardivo 16 ✓

con uvetta e pinoli

Battuta di Fassona Piemontese 18

con mimosa d'uovo e capperi

Bigné caldi al Tartufo nero 20 ✓

su vellutata di tartufo nero

ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

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 funghi di stagione spadellati

Triangolini ripieni di vitello 18

con zabajone di Parmigiano Reggiano e Saba

Tortellini 18

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

Tortelli di zucca al Tartufo Nero 22 ✓

con vellutata di tartufo nero

LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

Tortellini al Tartufo bianco 42

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Fettuccine al Tartufo bianco 42 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Passatelli asciutti al Tartufo bianco 42 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano



PIETANZE

 **Il gran fritto di verdure 22**

1908

Guancia di Manzo brasata al Nebbiolo 24

e Polenta integrale di Storo

Faraona al cartoccio disossata 24

con patate al forno e spadellata di funghi di stagione

Cotoletta alla Bolognese 24

1908

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

Tripudio di Tartufo Bianco: La Parmigiana 180

1908

40g di tartufo bianco, burro di malga, Parmigiano Reggiano di collina

PIETANZE CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO

Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco 48

1908

con crema fritta e patate al forno

Faraona al cartoccio al Tartufo bianco 48

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

Colli Euganei Fior d'Arancio "Sirio" (Vignalta) 35 / 8 calice

Chianti Classico (San Giusto a Rentennano) 38 / 8 calice

Barolo di Serralunga (Boasso) 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 FIORLATTE 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 **Centesimino Passito "Laura"**
Cantina **La Sabbiona** calice 8

1908

TORTA DI TAGLIATELLE 8

da provare con il **Caluso Passito "Sulé"**
Cantina **Orsolani** calice 8

GELATO 8

1908

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 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
115 a persona, bevande escluse*

Proposta vini, a richiesta

degustazione guidata di 3 calici scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona