

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

Carciofo alla Giudia 16 ✓

crema cacio e pepe, gel al limone e pecorino

Battuta di Fassona Piemontese 18

con mimosa d'uovo e capperi

1908

Bigné caldi al Tartufo nero 24 ✓

su vellutata di tartufo nero

ANTIPASTI CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO*

1908

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 piselli freschi sgranati

Passatelli asciutti 18 ✓

con ragù vegetale di asparagi

1908

Tortellini 18

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

1908

Tortelli di zucca al Tartufo Nero 26 ✓

con vellutata di tartufo nero

LA PASTA CON IL TARTUFO BIANCO NOSTRANO*

1908

Tortellini al Tartufo bianco 42

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

1908

Risotto al Tartufo bianco 42 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

Passatelli asciutti al Tartufo bianco 42 ✓

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

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

Capretto da latte in arrosto morbido 24

con patate al forno

Faraona al cartoccio disossata 24

1908

con punte di asparagi, mimosa d'uovo e patate al forno

Cotoletta alla Bolognese 24

1908

con crema frita 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 *

1908

Cotoletta della Tradizione al Tartufo bianco 48

con crema frita e patate al forno

Faraona al cartoccio al Tartufo bianco 48

con crema frita e patate al forno

SPECIALE PARMIGIANO E SUPER ROSSO 24

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

con un calice di Super Rosso selezionato da Francesco

Le stagionature potrebbero subire variazioni in funzione della disponibilità

L'UNICO 25

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



*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) 35 / 8 calice



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



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



Barolo del Comune di Verduno (Fratelli Alessandria) 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

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.

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

LA ZUPPA INGLESE 8



da provare con il **Centesimino Passito "Laura"**
cantina **La Sabbiona** calice 8



IL FIORDILATTE DELL'ADRIANA 8

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

IL "PANINO" DELL'ARTUSI 8



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



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 sciropata



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 6 portate*



ANTIPASTO

L'Uovo poché 

spinaci e funghi cardoncelli su crema di Parmigiano Reggiano

Bigné caldi al Tartufo Nero  

su vellutata di tartufo nero

LA PASTA

Passatelli asciutti 

con ragù vegetale di asparagi

Tortelli di Zucca al Tartufo Nero  

con burro di malga e Parmigiano Reggiano

IL SECONDO

Cotoletta alla Bolognese 

con patate al forno e crema frita

IL DESSERT

A scelta dalla nostra carta

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

Proposta vini, a richiesta

degustazione guidata di 3 calici scelti e abbinati dal nostro sommelier

20 a persona