Benvenuti al Retrò.

SPECIALISTI
DELLA
CARNE



Antipasti

TAGLIERE DEL CONTADINO 12€ per 2 pers./22€ **c ,a,o,n**
Selezione di affettati di nostra produzione, formaggi e giardiniera.

BATTUTA 22€ **m**
Battuta del nostro manzo condita al naturale accompagnata da una mostarda all'arancia.

TRILOGIA 22€ **o,m**
Tre tipologie diverse di carpacci della casa, maturati nelle nostre celle e serviti al naturale.

PORCA VACCA 13€ **m**
Porchetta di manzo fatta in casa con senape in grani.

TIMBALLO 13€ **p,b,c**
Tortino alle cime di rapa con fonduta al taleggio, mandorle e chips di zucca.

PATANEGRA 20€
Prosciutto patanegra 100% bellota, tagliato a coltello.

TAPAS 15€ **a,c,i,n,o,p**
Polpettine del nostro manzo fatte in casa ai funghi.

SAOR 13€
Insalata del nostro manzo lessa in saor.

Un assaggio di noi....

MIDOLLO PASSATO IN BRACE 7,5 €
ZUCCA DELL'ORTO ALLA BRACE IN SAOR. 5€ **b,o**
SELEZIONE DI CARPACCIO "RETRO'" 6€
TARTARE SELEZIONE RETRO' 6€ **m**
CARPACCIO DI WAGYU 9€
CROSTINO CON LARDO DI MANZO FATTO IN CASA 5€ **i**

Primi

RISOTTO 14€ (min 2pax) **c,o**
Risotto vialone nano alla zucca dell'orto con erborinato di capra.

BIGOI 14€ **i,m,n,o,p**
Bigoli con stracotto del nostro manzo.

APPETITOSI. 13€ **g,o,p,i**
Gnocchetti di patate fatti in casa con finferli e speck di manzo.

Secondi

TAGLIATA 25€
Tagliata di Black angus alla brace, frollata 30 giorni al naturale.

AL SUGO 20€ **i,o,n,m**
Salamella di manzo di nostra produzione al sugo di pomodoro con pane tostato.

PICANHA 25€
Picanha di Black angus alla brace con patate al forno.

LA PRESA. 23€ **g,n,m,o**
Capocollo di maiale iberico alla brace con cipolla alla brace .

IL FILETTO 28€
Filetto del nostro manzo alla brace.

Menù Degustazione

ISPIRAZIONE 60€ a persona (per l"intero tavolo) bibite escluse

Lasciati avvolgere dal mondo retrò, un menu emozionante a seconda dell'estro dei nostri chef e dalle immancabili selezioni di carne.

Contorni

PATATE AL FORNO 5€

CIPOLLE ALLA BRACE TAGGIASCHE E BALSAMICO 6€ **o,m**

BIETA COTTA 5€

FINOCCHI GRATINATI NOCI E VINAIGRETTE ALL' ARANCIA6€ **b,c,m,o**

OVALINA DI CONTORNI MISTI 15€ **b,c,m,o**

Dessert

CHEESECAKE 7€ **p**
Cheesecake basca con caramello salato.

DOLCE 7€ **b,c,o,p,i**
Frollina con crema pasticcera marmellata di pere e mandorle.

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 6€ **c,l,p**

SBRODEGON 6€ **c,o**
Gelato alla crema con la grappa e uvetta.

BISCOTTI CON CREMA MASCARPONE 7€ **p,i,b,o,c**

SORBETTO DELLA CASA 5€ **o**

RUM E CIOCCOLATO FONDENTE 85% 12€ **o**

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL CASARO CON MOSTARDE 10€ **b,c,m,o**

Bevande

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE €3

COCA COLA / FANTA €3,5

ANALCOLICO €3,5

SPRITZ 4€

AMERICANO 7€

BOTTIGLIA DI BIRRA BIONDA 5€

BOTTIGLIA DI BIRRA IPA 6€

AMARO 5€

GRAPPA BIANCA / BARRICATA 4€ / 5€

RUM / WHISKY 10/12€

CAFFE' 1,5€

CAFFÈ CORRETTO 2€

Costo del coperto 3€

PER I VOSTRI BIMBI

Non esitate a chiederci piatti speciali per i vostri bambini.
La nostra cucina è pronta a soddisfare con piacere le vostre richieste

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni prodotti potrebbero esser surgelati,
ve lo comunicheremo tempestivamente.

ALLERGENI

Comunicateci le vostre esigenze, allergie e intolleranze. Negli alimenti e nelle bevande somministrate in questo locale possono essere contenute sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

