

Benvenuti al Retrò.

SPECIALISTI  
DELLA CARNE



# Antipasti

TAGLIERE DEL CONTADINO 12€ per 2 pers./22€ per 3 pers/ 30€ **c,a,o,n**  
Selezione di affettati di nostra produzione, formaggi e giardiniera.

LA TARTARE 22€ **m,p**

Tartare del nostro manzo con il midollo alla brace e maionese allo zafferano.

TRILOGIA 25€ **m,p**

Tris di crudi della casa, con tartare del nostro manzo, carpaccio di nostra produzione e carpaccio di wagyu.

CARPACCIO DI WAGYU KAGOSHIMA A5 24€

70g di carpaccio wagyu al naturale.

SELEZIONE DI CARPACCIO "RETRO" 20€

Carpaccio fatto in casa, con maturazione di 45/60 giorni, servito con olio evo e sale maldon.

BALTIMORA PIT BEEF 14€

Roastbeef di black angus in cottura low & slow, affumicato con legno di ciliegio.

FRESCO 9€ **c,b,i**

Cestino di pomodoro con crema di melanzane affumicate e crumble al basilico, crema di bufala.

PORCHETTONE 15€

Porchetta fatta in casa di Black angus veneto, cotta in brace a bassa temperatura.

PATANEGRA 20€

Prosciutto patanegra 100% bellota, tagliato a coltello.

## Primi

RISOTTO 13€ (min 2pax) **c**

Risotto vialone nano alla parmigiana con burro affumicato di nostra produzione, gel al limone candito e crema di piselli.

SUBIOTI 9,5€ **i,n,p,o**

Maccheroncini al torchio con battuto del nostro manzo.

ALLA BRACE 14€ **i,n,p,o**

Raviolone alla brace con stracotto di brisket servito con salsa demi glacé.

## Secondi

TAGLIATA 22€ **m,p**

Tagliata di Black angus alla brace, frollata 30 giorni con salse di stagione fatte in casa.

DIAFRAMMA 18€

Diaframma alla brace, selezione retrò con patate al forno.

IBERICO 16€ **c,o,i,m**

Secreto iberico scottato alla brace e laccato alla salsa bbq fatta in casa.

RIBEYE Min. 350g 10€/hg

Ribeye alla brace selezione Retrò dal gusto dolce e morbidezza unica.

## Contorni

PATATE AL FORNO 5€

FAGIOLINI IN UMIDO E PECORINO 5€ **c**

INSALATINA DI RUCOLA POMODORINI 6€

HUMMUS DI FAGIOLI CON SALSA CHIMICURRI E SEMI DI SESAMO 5€ **f,o**

OVALINA DI CONTORNI MISTI 12€ **f,o,c**

## Dessert

CHEESECAKE 7€ **p,i,b,c**

Cheesecake alla nocciola e fragole.

SBRISOLONA 7€ **b,p**

Sbrisolona con cremoso cocco e cacao e  
nocciole tostate.

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 6€ **p,i,c**

SBRODEGON 5 € **c,o**

Gelato al caffè con la grappa e uvetta.

CATALANA 7€ **c,b**

Crema catalana al lime con frutti di  
bosco.

SORBETTO DELLA CASA 4 € **c,o**

## Bibite

ACQUA RECOARO NATURALE / FRIZZANTE 3€

ACQUA FILETTE NATURALE / FRIZZANTE 4€

COCA COLA / FANTA IN BOTTIGLIA 3 €

ANALCOLICI 3 €

SPRITZ 3,5€

AMERICANO 6€

RABOSO FRIZZANTE 1/2 Lt. 6€ / 1 Lt 12€

BIRRA BIONDA 4€

BIRRA ARTIGIANALE 4,5€

BIRRA BOTTIGLIA 4,5€

AMARI 4€

GRAPPA BIANCA/ BARRICATA 4€ / 5€

RUM / WHISKEY 7/12€

CAFFÈ 1,5€

CAFFÈ CORRETTO 2€

**Coperto e servizio 4€**

## 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.

<b>a</b>	<b>ARACHIDI E DERIVATI</b> Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		<b>CROSTACEI</b> Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	<b>h</b>
<b>b</b>	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		<b>GLUTINE</b> Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	<b>i</b>
<b>c</b>	<b>LATTE E DERIVATI</b> Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		<b>LUPINI</b> Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	<b>l</b>
<b>d</b>	<b>MOLLUSCHI</b> Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		<b>SENAPE</b> Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	<b>m</b>
<b>e</b>	<b>PESCE</b> Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		<b>SEDANO</b> Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	<b>n</b>
<b>f</b>	<b>SESAMO</b> Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	<b>o</b>
<b>g</b>	<b>SOIA</b> Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		<b>UOVA E DERIVATI</b> Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	<b>p</b>

SEGUICI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL

RETRÒ OSTERIA VENETA