

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

- Prosciutto Crudo 6€ - L,G
Salami 6€ - L,G
Coppa 6€ - L,G
Säilöttyjä kasviksia 6€ - G,V,L
Puttanesca oliivit 6€ - L,G
Pala juustoa, hilloketta ja näkkäriä 6€ - (saatavilla G)
Retron juustolautanen 16€ - (saatavilla G)
Retron maistelulautanen 27€ - (saatavilla G)
Kukkakaali Panna cotta, pikkeloitetyjä rypäleitä,
friteerattua maa-artisokkaa, basilikaöljyä 14€ - V,G
Riimisuolattua häränfileetä, tonnikalacremeä, friteerattuja
kapriksia, siianmätiä ja punaviinibalsamicoa 16€ - L,G
Retron Tartar lohella 16€ - L,G tai karitsalla 16€ - L (saatavilla G)

PRIMI & SECONDO

- Tomaattirisottoa ja marinoitua burrataa 25€ - L,G (saatavilla V)
Amarone risotto, grillattua sikuria, osterivinokasta
ja punaviini-balsamicosiirappia 25€ - L,G
Pasta cacio e pepe, suolakuoiselleriä, pikkeloitetyä omenaa
ja ricottaa 25€ - L (saatavilla G)
Mustaa äyriäispastaa, simpukoita, mustekalaa,
veriappelsiinia ja pikkeloitetyä fenkolia 27€ - L
Tuoremakkara-tomaattirisotto 26€ - L,G
Pasta cacio e pepe, glaseerattua possunposkea ja ricottaa 26€ - L (saatavilla G)
Osso bucco alla Retro, sahrami-perunapyreetä
ja tähtianis-paholaisenhillaa 28€ - L

DOLCI

- Affogato al caffè 12€ - L,G
Salted Caramel Creme Brulee 13€ - L,G
Tiramisu, Mascarpone sorbettia, suklaa-mokkamoussea,
kahvimarenkia ja Marsala-siirappia 13€ - L,G

L - Laktoositon
G - Gluteeniton
V - Vegaaninen

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

- Prosciutto Crudo 6€ - L,G
- Salami 6€ - L,G
- Coppa 6€ - L,G
- Pickled Vegetables 6€ - G,V,L
- Puttanesca olives 6€ - L,G
- Piece of cheese with jam and crispbread 6€ - (G available)
- Retro cheese platter 16€ - (G available)
- Retro tasting platter 27€ - (G available)
- Cauliflower panna cotta with pickled grapes, deep fried Jerusalem artichoke, and basil oil 14€ - V,G
- Salt-cured beef fillet with tuna crème, deep fried capers, whitefish roe, and red wine balsamic 16€ - L,G
- Retro Tartare salmon 16€ - L,G or lamb 16€ - L (G available)

PRIMI & SECONDO

- Tomato risotto with marinated burrata 25€ - L, G (V available)
- Amarone risotto with grilled chicory, king oyster mushroom, and red wine balsamic syrup – €25 L,G
- Pasta cacio e pepe with salt crust baked celeriac, pickled apple and ricotta - 25€ L (G available)
- Black seafood pasta with mussels, squid, blood orange, and pickled fennel – €27 L
- Tomato risotto with fresh sausage 26€ - L,G
- Pasta cacio e pepe with glazed pork cheek & ricotta 26€ -L (G available)
- Osso bucco alla Retro with saffron potato purée and star anise chili jam – €28 L

DOLCI

- Affogato al caffè 12€ - L,G
- Salted caramel Creme Brulee 13€ - L,G
- Tiramisu, Mascarpone sorbet, dark chocolate & mocha mousse, coffee meringue, Marsala suryp 13€ - L,G

L - Lactose-Free
G - Gluten-Free
V - Vegan

SPARKLING

COL SANDAGO Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry	13 / 79
BARALE FRATELLI Barolo Sullelanghe Metodo Classico 2018 Pinot Noir, Chardonnay	15 / 89
FABIO PERRONE Santo Stefano Belbo Alta Langa DOCG dosage zero Pinot Nero	16 / 99
COL SANDAGO Conegliano-Valdobbiadene Vigna del Cuc Prosecco Superiore Methuselah 6 L	750
CHAMPAGNE BAUGET-JOUNETTE Epernay Carte Blanche, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	18 / 110

WHITE

CAPARRA & SICILIANI , Cirò Cirò Bianco DOC 2023, Greco Bianco	11 / 65
BARALE FRATELLI Barolo Langhe DOC Chardonnay 2022 Langhe DOC Arneis 2023	13 / 79 13 / 79
CASCINA AMALIA Monforte d'Alba Langhe Rossese Bianco 2022	13 / 79
COL SANDAGO Conegliano-Valdobbiadene Bianco Veneto IGT 2022	13 / 79
FABIO PERRONE Santo Stefano Belbo Langhe Favorita DOC 2022	13 / 79
SILVANO BOLMIDA Monforte d'Alba Antica Novella Sauvignon Blanc DOC 2022	13 / 79
TENUTA SANT'AGOSTINO Campania Scomposto Beneventano 2019 IGT Terracotta Amphora, Trebbiano Toscano	14 / 85

RED

CAPARRA & SICILIANI , Cirò Cirò Rosso Classico DOC 2022, Gaglioppo	11 / 65 12 / 69
Cirò Rosso Classico Superiore riserva 2022, Gaglioppo	
CASCINA AMALIA Monforte d'Alba Barbera d'Alba DOC 2023 Dolcetto d'Alba DOC 2022 Langhe Nebbiolo DOC 2022	13 / 79 13 / 79 15 / 89
Barolo Bussia DOCG 2016	120
SILVANO BOLMIDA Monforte d'Alba Langhe Nebbiolo DOC Frales 2020	15 / 89
BARALE FRATELLI Barolo Langhe Nebbiolo DOC 2023 Barbera d'Alba DOC Superiore Castlè 2023	15 / 89 13 / 79
Barolo di Barolo DOCG 2020	18 / 110
Barolo di Barolo DOCG Magnum 2019	220
Barbaresco DOCG Serraboella 2020 Magnum	220
Barbaresco DOCG Serraboella 2006 Magnum	290

ROSE

DIEGO PRESSENDA Monforte d'Alba Langhe Rosato Pumin Rus DOC, Dolcetto	12 / 69
---	---------

DOLCI

FABIO PERRONE Santo Stefano Belbo Spuri Passito, Moscato, Bianco Canelli	14
--	----