



ANTIPASTI

Prosciutto Crudo 6€ M,G
Salami 6€ M,G
Coppa 6€ M,G
Säilöttyjä kasviksia 6€ M,G,V
Marinoidut oliivit 6€ M,G
Graavattua lohia 8€ M,G
Pala juustoa, hilloketta, näkkäriä
6€ (saat. G)
Retron juustolautanen 16€ (saat. G)
Retron maistelulautanen 27€ (saat. G)

Caprese 13€ V,G (sis.pähkinää)
*Kaltattua kirsikkatomaattia
ja basilikakaviaaria*
Tonnikalatartar 14€ L,G
*Friteerattua mustaa riisiä ja
graavattua keltuaista*
Peuracarpaccio 14€ L,G
*Pikkeloityjä sieniä ja
parmesaani-dressing*

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä

Punajuuri-pestopasta 23€ L (saat. V,G)
Paahdettuja pinjansiemeniä
Sienipasta tai -risotto 23€ L (saat. V,G)
Kauden sieniä kolmeen tapaan
Rapu Mezzelune 24€ L
Katkarapupastaa ja rapulientä

Lohi-Nduja Risotto 24€ L,G
Pikkeloityä keltajuurta
Pasta tai Risotto Carbonara 24€ L (saat. G)
Paahdettua pancettaa
Häränhäntä Bolognese 24€ L (saat. G)
Parmesaanipastaa

DOLCI

Tiramisu 13€ L,G (saat.V)
Zabaione 12€ L,G
Sahramipääryniä

Affogato al caffè 12€ L,G
Kanttarelligelato 10€ L,G
Kanttarelliviina 8€

ACQUA

Suodatettua, jäähdytettyä vettä karahvissa

Hiilihapoton vesi 2€
Hiilihapotettu vesi 4€

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

Prosciutto Crudo 6€ M,G
Salami 6€ M,G
Coppa 6€ M,G
Pickled Vegetables 6€ M,G,V
Marinated olives 6€ M,G
Cured Salmon 8€ M,G
**Piece of cheese with jam
and crispbread** 6€ (ask G)
Retro cheese platter 16€ (ask G)
Retro tasting platter 27€ (ask G)

Caprese 13€ V,G (incl. nuts)
*Blanched cherry tomatoes
with basil caviar*
Tuna Tartare 14€ L,G
*Crispy black rice served with cured
egg yolk*
Deer Carpaccio 14€ L,G
*Pickled mushrooms with
parmesan dressing*

PASTA & RISOTTO

Our pastas are made in-house

Beetroot & Pesto Pasta 23€ L (ask V,G)
Roasted pine nuts
Mushroom Pasta or Risotto 23€ L (ask V,G)
Seasonal mushrooms prepared three ways
Crayfish Mezzelune 24€ L
Shrimp pasta with crayfish broth

Salmon 'Nduja Risotto 24€ L,G
Pickled yellow root
Pasta or Risotto Carbonara 24€ L (ask G)
Roasted pancetta
Slow-braised oxtail Bolognese 24€ L (ask G)
Parmesan pasta

DOLCI

Tiramisu 13€ L,G (ask V)
Zabaione 12€ L,G
Safron pears

Affogato al caffè 12€ L,G
Chanterelle Gelato 10€ L,G
Chanterelle Liquor 8€

ACQUA

Filtered, cooled water in carafe

Still Water 2€
Sparkling Water 4€



MENU

Alkuun

Caprese V,G (sis.pähkinää)

Kaltattua kirsikkatomaattia ja basilikakaviaaria

tai

Tonnikalatartar L,G

Friteerattua mustaa riisiä ja graavattua keltuaista

Pääruoaksi

Sienipasta talon itsetehdystä tuorepastasta L (saa G,V)

Kauden sienii kolmeen tapaan

tai

Pitkään haudutettu häränhäntä-bolognese L (saa G)

& parmesanpastaa talon itsetehdystä tuorepastasta

Jälkiruoaksi

Tiramisu L,G (saa V)

Starters

Caprese V,G (incl. nuts)

Blanched cherry tomatoes with basil caviar

or

Tuna tartare L,G

Crispy black rice with cured egg yolk

Main courses

Mushroom pasta with house-made fresh pasta L (ask G,V)

Seasonal mushrooms prepared three ways

or

Slow-braised oxtail Bolognese L (ask G)

& parmesan pasta with house-made fresh pasta

Dessert

Tiramisu L,G (ask V)

39€

COCKTAILS

15€

Retro Lady

Talon Limoncelloa, giniä, sitruunaa & tonicvettä / *House Limoncello, gin, lemon & tonic*

Amaro Lampone

Talon Vadelmalikööriä, Avernaa, limeä & bittereitä / *House Raspberry liqueur, Averna, lime & bitters*

Rabarbaro

Talon Raparperilikööriä, sitruunaa & soodaa / *House Rhubarb liqueur, lemon & soda water*

Kanttarelli Martini

Talon kanttarelliviinaa, Noilly Prat Vermouth / *House Chanterelle liquor, Noilly Prat Vermouth*

Espresso Martini

Talon Kahvilikööriä, vodkaa & espressoa / *House Coffee liqueur, vodka & espresso*

VIRGIN COCKTAILS

11,5€

Basil Smash

Lyre's Dry Spirit, basilikaa, minttua & sitruunaa / *Basil Smash Lyre's Dry Spirit, basil, mint & lemon*

Italian Orange & Tonic

Lyre's Italian Orange & tonic / *Lyre's Italian Orange & tonic*

Juniper Fizz

Talon katajanmarjasiirappia, sitruunaa & soodaa / *House Juniper Syrup, lemon & soda water*

Tomatini

Talon tomaattilikööriä, tomaattishrub, sitruunaa & pippuria / *House tomato liqueur, tomato shrub, lemon & peppar*

Grappa Sour

Grappa di Barolo, sitruunaa, sokeria & valkuaista / *Grappa di Barolo, lemon, sugar & egg white*

Pompelmo-Salvia Sour

Talon Verigreippilikööriä, tuoretta salviaa, salviasiiirappia & sitruunaa / *House Blood orange liqueur, fresh sage, sage syrup & lemon*

Paper Plane

Maker's Mark, Amaro Nonino, Aperol & sitruunaa / *Maker's Mark, Amaro Nonino, Aperol & lemon*

HOUSE SPRITZ

13€

Arancello
Limoncello
Raspberry
Rhubarb
Aperol

BIRRA

Omalla reseptiikalla yhteistyössä Kanavan Panimon kanssa / *In-house recipe in collaboration with Kanava Brewery*

Retro Lager 0.3l – 10.50€

Retro IPA 0.3l – 10.50 €

Peroni 0.33l – 10.50 €

Lonkero 0.33l – 10 €

SPARKLING

COL SANDAGO

Conegliano-Valdobbiadene
Prosecco Superiore Extra Dry 13 / 79

BARALE FRATELLI Barolo

Sullelanghe Metodo Classico 2018 15 / 89

Pinot Noir, Chardonnay

COL SANDAGO

Conegliano-Valdobbiadene 750

Vigna del Cuc Prosecco Superiore

Methuselah 6 L

CHAMPAGNE BAUGET-

JOUETTE Epernay

Carte Blanche, Chardonnay, Pinot 18 / 110

Meunier, Pinot Noir

WHITE

CAPARRA & SICILIANI Cirò

Cirò Bianco DOC 2023, Greco Bianco 9,5 / 59

BARALE FRATELLI Barolo

Langhe DOC Chardonnay 2022 13 / 79

Langhe DOC Arneis 2023 13 / 79

CASCINA AMALIA Monforte

d'Alba Langhe Rossese Bianco 2022 13 / 79

COL SANDAGO

Conegliano-Valdobbiadene 13 / 79

Bianco Veneto IGT 2022

SILVANO BOLMIDA

Monforte d'Alba

Antica Novella Sauvignon Blanc 13 / 79

DOC 2022

TENUTA SANT'AGOSTINO

Campania Scomposto Beneventano 14 / 85

2019 IGT Terracotta Amphora,

Trebbiano Toscano

RED

CAPARRA & SICILIANI Cirò

Cirò Rosso Classico DOC 2022, 9,5 / 59

Gaglioppo

Cirò Rosso Classico Superiore 12 / 69

riserva 2022, Gaglioppo

CASCINA AMALIA

Monforte d'Alba

Barbera d'Alba DOC 2023 13 / 79

Dolcetto d'Alba DOC 2022 13 / 79

Langhe Nebbiolo DOC 2022 15 / 89

SILVANO BOLMIDA

Monforte d'Alba

Langhe Nebbiolo DOC Frales 2020 15 / 89

BARALE FRATELLI Barolo

Langhe Nebbiolo DOC 2023 15 / 89

Barolo di Barolo DOCG 2020 18 / 110

Barbaresco DOCG Serraboella 2021 110

Barolo DOCG Monrobiolo di 160

Bussia 2019

Barolo di Barolo DOCG 220

Magnum 2020

Barbaresco DOCG Serraboella 220

2021 Magnum

Barbaresco DOCG Serraboella 290

2006 Magnum

DOLCI

FABIO PERRONE Santo Stefano

Belbo Spuri Passito, Moscato, 14

Bianco Canelli