



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
Pala juustoa, hilloketta, näkkäriä
6€ (saat. G)
Retron juustolautanen 16€ (saat. G)
Retron maistelulautanen 28€ (saat. G)

Arancini 13€ L,G
Cacio e pepe Mascarpone Arancini
Artisokka 13€ L,G (saat.V)
Karamellisoitua maa-artisokkaa, vihreä oliivi tapenadea ja savustettua Hollandaise-kastiketta
Kananmaksamousse 14€ L
Yrtticrostineja, omenaa ja puolukkaa
Härkä- tai tonnikalatartar 15€ L,G
Keltuaiskreemiä ja friteerattua palsternakkaa

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä

1hlö annos / 2hlö annos

Tryffelipasta päivän hinta L
Mustaa tryffeliä
Spaccatelle pestopasta 24€/46€ L
Semikuivattua kirsikkatomaattia
Pasta Carbonara 24€/46€ L (saat.G)
Paahdettua Pancettaa
Häränhätä Bolognese 25€/48€ L (saat. G)
Pitkään haudutettua bolognesea ja parmesaanipastaa

Tomaattirisotto 25€/48€ L,G (saa V)
Marinoitua mozzarellaa, parmesaanicrumble
Hiillostettu merilohi confit 25€/48€ L
Paistettuja sitruuna-perunagnoccheja
Risotto Carbonara 24€/46€ L (saat.G)
Paahdettua Pancettaa
Ankkarisotto 25€/48€ L,G
Rapeaksi paistettua ankankoipea ja appelsiinia

DOLCI

Tiramisu 13€ L,G
Rikkaat Briossitarit 13€ L
Espresso Cremeux tuulihattu 13€ L
Punaherukkaa

Affogato al caffè 12€ L,G
Vanilja Espresso Martini 15€ L,G
Vaniljajäätelöä, kahviköörä, espressoa ja vodkaa

ACQUA

Suodatettua, jäähdytettyä vettä karahvissa

Hiilihapoton vesi 2€
Hiilihapotettu vesi 4€

L - Laktoositon G - Gluteeniton V - Vegaaninen

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
**Piece of cheese with jam
and crispbread** 6€ (ask G)
Retro cheese platter 16€ (ask G)
Retro tasting platter 28€ (ask G)

Arancini 13€ L,G
Cacio e pepe Mascarpone Arancini
Artichoke 13€ L,G (ask V)
*Caramelised Jerusalem artichoke, green olive
tapenade and smoked hollandaise sauce*
Chicken liver mousse 14€ L
Herb crostini, apple and lingonberry
Beef or tuna tartare 15€ L, G
Egg yolk cream and crispy parsnip

PASTA & RISOTTO

Our pastas are made in-house

For 1 person / For 2 persons

Truffle pasta daily price L
Black truffle
Spaccatelle pesto pasta 24€/46€ L
Semi-dried cherry tomato
Pasta Carbonara 24€/46€ L (ask G)
Roasted Pancetta
Oxtail Bolognese 25€/48€ L (ask G)
Slow-braised Bolognese and parmesan pasta

Tomato risotto 25€/48€ L, G (ask V)
Marinated mozzarella, parmesan crumble
Charred Atlantic salmon confit 25€/48€ L
Pan-fried lemon potato gnocchi
Risotto Carbonara 24€/46€ L (ask G)
Roasted Pancetta
Duck risotto 25€/48€ L, G
Crispy duck leg and orange

DOLCI

Tiramisu 13€ L,G
Rich brioche French toast 13€ L
Espresso crèmeux cream puff 13€ L
With redcurrant

Affogato al caffè 12€ L,G
Vanilla Espresso Martini 15€ L,G
*Vanilla ice cream, coffee liqueur, espresso
and vodka*

ACQUA

Filtered, cooled water in carafe

Still Water 2€
Sparkling Water 4€



MENU

45€

Alkuun

Kananmaksamousse L

Yrtticrostineja, omenaa ja puolukkaa

tai

Artisokka L,G (saat.V)

*Karamellisoitua maa-artisokkaa, vihreä oliivi tapenadea
ja savustettua Hollandaise-kastiketta*

Pääruoaksi

Tomaattirisotto L,G (saa V)

Marinoitua mozzarellaa, parmesaanicrumble

tai

Pitkään haudutettu häränhätä-bolognese L (saa G)

Parmesaanipastaa talon itsetehdyistä tuorepastasta

Jälkiruoaksi

Tiramisu L,G

tai

Espresso Cremeux tuulihattu ja punaherukkaa L

~

Starters

Chicken liver mousse L

Herb crostini, apple and lingonberry

or

Artichoke L,G (ask V)

*Caramelised Jerusalem artichoke, green olive tapenade
and smoked hollandaise sauce*

Main courses

Tomato risotto L, G (ask V)

Marinated mozzarella, parmesan crumble

or

Slow-braised oxtail Bolognese L (ask G)

Parmesan pasta with house-made fresh pasta

Dessert

Tiramisu L,G (ask V)

or

Espresso crèmeux cream puff with red currant L

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
Pinot Noir, Chardonnay 15 / 89

CANTINE BIONDELLI

Bornato di Franciacorta
Biondelli Blanc de Blancs DOCG Pas Dosé 16 / 99
NV Chardonnay
Biondelli Première Dame Riserva DOCG 150
Pas Dosé 2016 Chardonnay

COL SANDAGO

Conegliano-Valdobbiadene Vigna del Cuc
Prosecco Superiore Methuselah 6 L 750

WHITE

CAPARRA & SICILIANI Cirò

Cirò Bianco DOC 2023, Greco Bianco 95 / 59

TENUTA CORTE GIACOBBE Veneto

Soave Ronca Monte Calvarina DOC 2024
Garganega 11 / 65

BARALE FRATELLI Barolo

Langhe DOC Arneis 2023 13 / 79

CASCINA AMALIA Monforte d'Alba

Langhe Rossese Bianco 2022 13 / 79

COL SANDAGO

Conegliano-Valdobbiadene
Bianco Veneto IGT 2022 13 / 79

TENUTA SANT'AGOSTINO Campania

Scomposto Beneventano 2019 IGT
Terracotta Amphora, Trebbiano Toscano 14 / 85
Bucce d'Uva Beneventano Bianco IGT 95
Terracotta Amphora, Malvasia, Trebbiano
BIO

ROSE

TENUTA CORTE GIACOBBE Veneto

Pinot Grigio Ramato DOC Delle Venezie 2024 11 / 65

RED

CAPARRA & SICILIANI Cirò

Cirò Rosso Classico DOC 2022, 95 / 59
Gaglioppo

Cirò Rosso Classico Superiore riserva 12 / 69
2022, Gaglioppo

TENUTA MONTECCHIESI Toscana

Selverello Cortona DOC Syrah 2021 13 / 79

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

DAL CERO Veneto

Valpolicella DOC 2023 13 / 79

Corvina, Rondinella, Molinara

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2021 15 / 89

Corvina, Rondinella, Molinara

Amarone della Valpolicella DOCG 2018 125

Corvina, Rondinella, Molinara

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 Bussia 2019 160

Barolo di Barolo DOCG Magnum 2020 220

Barbaresco DOCG Serraboella 220

2021 Magnum

Barbaresco DOCG Serraboella 290

2006 Magnum

DOLCI

FABIO PERRONE Santo Stefano Belbo

Spuri Passito, Moscato, Bianco Canelli 14