



MENU

48€

Alkuun

Caprese Artigianale L,G (saat.V)

Itsetehtyä mozzarellaa, tomaattia, pestoa

tai

Vitello Tartar L,G

Friteeratua keltuaista, yrttikastiketta

Pääruoksi

Parsarisotto L,G (saat.V)

Fermentoitua parsaa

tai

Pitkään haudutettu häränhätä-bolognese L (saa G)

Parmesaanipastaa talon itsetehdystä tuorepastasta

Jälkiruoksi

Tiramisu L,G

tai

Pannacotta L,G (saat.V)

Sitruunaruoho Pannacotta ja basilikasorbettia

~

Starters

Caprese Artigianale L,G (ask V)

House-made mozzarella, tomato, pesto

or

Vitello Tartar L,G

Fried egg yolk, herb sauce

Main courses

Asparagus risotto L,G (ask V)

Fermented asparagus

or

Slow-braised oxtail Bolognese L (ask G)

Parmesan pasta with house-made fresh pasta

Dessert

Tiramisu L,G

or

Pannacotta L,G (ask V)

Lemongrass Panna cotta with basil sorbet

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

Kinkut 6€ M,G

Coppa, salami, prosciutto crudo, mortadella

Säilöttyjä kasviksia 6€ M,G,V

Marinoidut oliivit 6€ V,G

Juustoa, hilloketta, näkkäriä 6€ (saat. G)

Retron juustolautanen 16€ (saat. G)

Retron maistelulautanen 28€ (saat. G)

Arancini Provolone 15€ L (saat. G)

Mustavalkosipuliaioli

Caprese Artigianale 15€ L,G (saat.V)

Itsetehtyä mozzarellaa, tomaattia, pestoa

Carpaccio di Polpo 16€ L,G

Kaprismajoneesia, marinoituja kasviksia

Vitello Tartar 16€ L,G

Friteerattua keltuaista, yrttikastiketta

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä

Sitruunapasta 24€ L (saat. G,V)

Friteerattua salottisipulia

Grillattu pasta 24€ L (saat. G)

Grillattua fusillia al Pomodoro

Parsapasta 25€ L (saat. G,V)

Fermentoitua parsaa

Simpukkapasta 25€ L (saat. G)

Pasta Carbonara 25€ L (saat. G)

Paahdettua Guancialea

Häränhätä Bolognese 25€ L (saat. G)

Pitkään haudutettua bolognesea, parmesaanipastaa

Parsarisotto 25€ L,G (saat.V)

Fermentoitua parsaa

Simpukkarisotto 25€ L (saat.G)

Risotto Carbonara 25€ L,G

Paahdettua Guancialea

Päivän kala päivän hinta L

Paistettuja sahrami-perunagnoccheja

DOLCI

Affogato al caffè 12€ L,G

Pannacotta 13€ L,G (saat.V)

Sitruunaruoho Pannacotta ja

basilikasorbettia

Tiramisu 14€ L,G

Vanilja Espresso Martini 15€ L,G

Vaniljajäätelöä, kahvilikööriä, espressoa

ja vodkaa

ACQUA

Suodatettua, jäähdytettyä vettä karahvissa

Still vesi 2€ / Hiilihapotettu vesi 4€

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

Cured meats 6€ M,G

Coppa, salami, prosciutto crudo, mortadella

Pickled Vegetables 6€ M,G,V

Marinated olives 6€ M,G

Cheese with jam and crispbread 6€ (ask G)

Retro cheese platter 16€ (ask G)

Retro tasting platter 28€ (ask G)

Arancini Provolone 15€ L (ask G)

Black garlic aioli

Caprese Artigianale 15€ L,G (ask V)

House-made mozzarella, tomato, pesto

Carpaccio di Polpo 16€ L,G

Caper mayonnaise, marinated vegetables

Vitello Tartar 16€ L,G

Fried egg yolk, herb sauce

PASTA & RISOTTO

Our pastas are made in-house

Lemon pasta 24€ L (ask G,V)

Fried shallots

Grilled pasta 24€ L (ask G)

Grilled fusilli al Pomodoro

Asparagus pasta 25€ L (ask G,V)

Fermented asparagus

Mussel pasta 25€ L (ask G)

Pasta Carbonara 25€ L (ask G)

Roasted guanciale

Oxtail Bolognese 25€ L (ask G)

Slow-braised Bolognese, parmesan pasta

Asparagus risotto 25€ L,G (ask V)

Fermented asparagus

Mussel risotto 25€ L (ask G)

Risotto Carbonara 25€ L,G

Roasted guanciale

Fish of the day daily price L

Pan-fried saffron fingerling potato gnocchi

DOLCI

Affogato al caffè 12€ L,G

Pannacotta 13€ L,G (ask V)

Lemongrass Panna cotta with basil sorbet

Tiramisu 14€ 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€

L - Lactose free G - Gluten free V - Vegan

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*

Crema di Nocciole

Talon hasselpähkinälikööriä, vodkaa ja kermaa / *House Hazelnut liquor, Vodka & cream*

Espresso Martini

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

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

15€

Arancello
Limoncello
Raspberry
Rhubarb

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*

BIRRA

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

Retro IPA 0.3l – 10.50 €

Peroni 0.33l – 11.50 €

Lonkero 0.33l – 11.50 €

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
NV Chardonnay 16 / 99

Biondelli Première Dame Riserva DOCG
Pas Dosé 2016 Chardonnay 150

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

ROSE

TENUTA CORTE GIACOBBE Veneto

Pinot Grigio Ramato DOC Delle Venezie 2024 11 / 65

RED

CAPARRA & SICILIANI Cirò

Cirò Rosso Classico DOC 2022, Gaglioppo 95 / 59

Cirò Rosso Classico Superiore riserva
2022, Gaglioppo 12 / 69

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