

RETRO ENOTECA

Menu kahdelle & 0,5L viiniä

120€

Ilman viiniä 92€

FURLAN VINO, Piave
Furlan vino Bianco tai
Furlan vino Rosso

Menu for two & 0,5L of wine

120€

Without wine 92€

FURLAN VINO, Piave
Furlan vino Bianco or
Furlan vino Rosso

Alkuun

Härkätartar L,G
*Graavattua keltuaista, yrttikastiketta
tai*
Kukkakaali panna cotta V,G
*Pikkelöityjä viinirypäleitä ja
karamellisoitua maa-artisokkaa*

Pääruoksi

Tomaattirisotto tai -pasta L (saat.G,V)
*Kaltattuja kirsikkatomaatteja ja
parmesaani crumblea
tai*
Häränhätä Bolognese L (saat. G)
Kolme päivää haudutettua bolognesea

Jälkiruoksi

Basilikasorbetti V,G
*Karamellisoitua kauraa ja mansikkaa
tai*
Tiramisu G
Mascarponesorbettia ja marsalafoam

Starters

Beef tartare L,G
*Cured egg yolk, herb sauce
or*
Cauliflower panna cotta V,G
*Pickled grapes and caramelized
Jerusalem artichoke*

Main courses

Tomato risotto or pasta L (ask G,V)
*Peeled cherry tomatoes and parmesan
crumble
or*
Oxtail Bolognese L (ask G)
Three-day slow-braised bolognese

Dessert

Basil sorbet V,G
*Caramelized oats and strawberries
or*
Tiramisu G
Mascarpone sorbet and Marsala foam



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)

Härkätartar 16,5€ L,G
Graavattua keltuaista, yrttikastiketta
Kukkakaali panna cotta 14,5€ V,G
Pikkelöityjä viinirypäleitä ja karamellisoitua maa-artisokkaa

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä

Pasta al Limone 24€ L (saat. G,V)
Sitruunapastaa ja friteerattua hopeasipulia
Avocadopasta 25€ L (saat. G,V)
Pikkelöityä punakaalia ja kesäkurpitsaa
Havaijipasta 25€ L (saat. G)
Limemarinoitua ananasta ja prociutto crudo
Pasta Carbonara 25€ L (saat. G)
Paahdettua Guancialea ja parmesaanikreemiä
Häränhätä Bolognese 25€ L (saat. G)
Kolme päivää haudutettua bolognesea

Risotto Carbonara 25€ L,G
Paahdettua Guancialea ja keltuaiskreemiä
Tomaattirisotto tai -pasta 25€ L (saat.G,V)
Kaltattuja kirsikkatomaatteja ja parmesaani crumblea
XO-risotto tai -pasta 25€ L (saat.G)
Confitlohta ja pikkelöityä avomaan kurkkua
Sieniraviolit 25€ L
Paahdettuja ja pikkelöityjä sieniiä

DOLCI

Basilikasorbetti 12€ V,G
Karamellisoitua kauraa ja mansikkaa
Affogato al caffè 12€ L,G
Vaniljajäätelöä
Torta della Nonna 14€ L
Karamellisoitua mantelia ja kirsikkaa

Tiramisu 14€ G
Mascarponesorbettia ja marsalafoam
Vanilja Espresso Martini 15€ L,G
Vaniljajäätelöä, kahvilikööriä, espressoa ja vodkaa



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)

Beef tartare 16,5€ L,G
Cured egg yolk, herb sauce
Cauliflower panna cotta 14,5€ V,G
Pickled grapes and caramelized Jerusalem artichoke

PASTA & RISOTTO

Our pastas are made in-house

Pasta al Limone 24€ L (ask G,V)
Lemon pasta with fried white onion
Avocado pasta 25€ L (ask G,V)
Pickled red cabbage and zucchini
Hawaii pasta 25€ L (ask G)
Lime-marinated pineapple and prosciutto crudo
Pasta Carbonara 25€ L (ask G)
Roasted guanciale and parmesan cream
Oxtail Bolognese 25€ L (ask G)
Three-day slow-braised bolognese

Risotto Carbonara 25€ L,G
Roasted guanciale and egg yolk cream
Tomato risotto or pasta 25€ L (ask G,V)
Peeled cherry tomatoes and parmesan crumble
XO risotto or pasta 25€ L (ask G)
Confit salmon and pickled field cucumber
Mushroom ravioli 25€ L
Roasted and pickled mushrooms

DOLCI

Basil sorbet 12€ V,G
Caramelized oats and strawberries
Affogato al caffè 12€ L,G
Vanilla ice cream
Torta della Nonna 14€ L
Caramelized almonds and cherries

Tiramisu 14€ G
Mascarpone sorbet and Marsala foam
Vanilla Espresso Martini 15€ L,G
Vanilla ice cream, coffee liqueur, espresso and vodka

COCKTAILS

15€

Retro Lady

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

Paper Plane

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

Rabarbaro

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

Crema di Nocciole

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

HOUSE SPRITZ

15€

Arancello Raspberry
Limoncello 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*

Pomпельmo-Salvia Sour

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

Amaro Lampone

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

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*

HOUSE SGROPPINO

15€

Arancello Raspberry
Limoncello Rhubarb

BIRRA

Peroni 5% 0,33l – 9,5€

Pohjala Virmalised Ipa 6,5% 0,33l – 10,5€

Lonkero 0,33l – 11,5€

ACQUA

Suodatettua, jäähdtytettyä vettä karahvissa
Filtered, cooled water in carafe

Still vesi 2€ Still water

Hiilihapotettu vesi 4€ Sparkling Water

Hinta per henki, sis. täydennykset
Price per person, refills included

SPUMANTE

FURLAN Veneto
Prosecco Treviso DOC Extra Dry
BARALE FRATELLI Barolo
Sullelanghe Metodo Classico 2019
Pinot Noir, Chardonnay
CANTINE BIONDELLI
Bornato di Franciacorta
Biondelli Première Dame Riserva DOCG
2016 BIO Chardonnay
COL SANDAGO
Conegliano-Valdobbiadene Vigna del Cuc
Prosecco DOCG 2023 Extra dry 6 L Glera

BIANCO

FURLAN Veneto
Vino Bianco Glera Manzoni
CAPARRA & SICILIANI Cirò
Cirò Bianco DOC 2024, Greco Bianco
MAZZAROSA DEVICENZI D'Abruzzo
Colline Teramane Superiore DOC 2025
Trebiano
TENUTA CORTE GIACOBBE Veneto
Soave Ronca Monte Calvarina DOC 2024
Garganega
CASCINA AMALIA Monforte d'Alba
Langhe Rossese Bianco 2023 BIO
COL SANDAGO Conegliano-Valdobbiadene
Bianco Veneto IGT 2024

ROSE

TENUTA CORTE GIACOBBE Veneto
Pinot Grigio Ramato DOC Delle Venezie
2024

ROSSO

FURLAN Veneto
Vino Rosso Merlot Cabernet
CAPARRA & SICILIANI Cirò
Cirò Rosso Classico DOC 2024,
Gaglioppo
Cirò Rosso Classico Superiore
Vintage 2022, Gaglioppo
TENUTA MONTECCHIESI Toscana
Selverello Cortona DOC Syrah 2023
CASCINA AMALIA Monforte d'Alba
Barbera d'Alba DOC 2023
Dolcetto d'Alba DOC 2023
Langhe Nebbiolo DOC 2023
DAL CERO Veneto
Valpolicella DOC 2023
Corvina, Rondinella, Molinara
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2023
Corvina, Rondinella, Molinara
Amarone della Valpolicella DOCG 2018
Corvina, Rondinella, Molinara
MAZZAROSA DEVICENZI D'Abruzzo
Riserva Colline Teramane DOC 2019
Montepulciano
BARALE FRATELLI Barolo
Barbera d'Alba DOC Castle 2024 BIO
Barbera d'Alba DOC "La Preda" 2022 BIO
Langhe Nebbiolo DOC 2024 BIO
Barbaresco DOCG Serraboella 2021
Barolo DOCG Monrobiolo di Bussia 2019
Barbaresco DOCG Serraboella
2020 Magnum

DOLCI

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