

RETRO ENOTECA

Menu kahdelle & 0,5L viiniä 120€

FURLAN VINO, Piave
Furlan vino Bianco tai
Furlan vino Rosso

Menu for two & 0,5L of wine 120€

FURLAN VINO, Piave
Furlan vino Bianco or
Furlan vino Rosso

MENU 49,50€

Alkuun

Bruschetta L (saat. V,G)

*Tomaattibruschetta ja burratavaahtoa
tai*

Carpaccio L,G

Peuracarpaccio ja hillottuja sienii

Pääruoaksi

Sienirisotto L (saat.G,V)

*Paahdettuja ja pikkelöityjä kauden sienii
tai*

Cacio e pepe L (saat. G)

Glaseerattua porsaana poskea

Jälkiruoaksi

Tummasuklaamousse V,G

*Hillottua appelsiinia
tai*

tai

Tiramisu G

Mascarpone sorbettia ja marsalafoam

MENU 49,50€

Starters

Bruschetta L (ask. V,G)

Tomato bruschetta with burrata foam

or

Carpaccio L,G

Venison carpaccio with preserved mushrooms

Main courses

Mushroom risotto L (ask G,V)

Roasted and pickled seasonal mushrooms

or

Cacio e pepe L (ask G)

Glazed pork cheek

Dessert

Dark chocolate mousse V,G

Preserved orange

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 7€ V,G

Vihreät tai mustat oliivit

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

Retron juustolautanen 17€ (saat. G)

Retron maistelulautanen 28€ (saat. G)

Bruschetta 15€ L (saat. V,G)

Tomaattibruschetta ja burratavaahtoa

Arancini 15€ L,G

Mozzarella arancini ja yrttimajoneesia

Gnocchit 16,5€ L

Perunagnocchit äyriäiskastikkeessa

Carpaccio 16,5€ L,G

Peuracarpaccio ja hillottuja sieniiä

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä

Pyynnöstä tuoretta tryffeliä annokseen, kysy päivän hintaa

Tryffelipasta L (saat. G) *päivän hinta*

Kanttarelli "Milanese" 26€ L (saat. G,V)

Kanttarellipastaa ja friteerattuja kanttarelleja

Cacio e pepe 26€ L (saat. G)

Glaseerattua porsaan poskea

Pasta carbonara 26€ L (saat. G)

Paahdettua Guancialea ja keltuaiskreemiä

Häränhätä bolognese 26€ L (saat. G)

Kolme päivää haudutettua bolognesea

Risotto carbonara 26€ L,G

Paahdettua Guancialea ja keltuaiskreemiä

Sienirisotto tai -pasta 26€ L (saat. G,V)

Paahdettuja ja pikkelöityjä kauden sieniiä

Scampirisotto tai -pasta 26€ L (saat. G)

Fenkolia ja sitrusta

DOLCI

Suolaheinäpannacotta 14€ L,G

Vadelma-rosmariinisorbettia

Affogato al caffè 12€ L,G

Vaniljajäätelöä

Tummasuklaamousse 13€ V,G

Hillottua appelsiiniä

Tiramisu 14,5€ G

Mascarponesorbettia ja marsalafoam

Paahdettu valkosuklaajäätelö 12€ G

Vanilja espresso martini 16€ L,G

Vaniljajäätelöä, kahvilikööriä, espressoä ja vodkaa



ANTIPASTI

Cured meats 6€ M,G
Coppa, salami, prosciutto crudo, mortadella
Pickled vegetables 6€ M,G,V
Marinated olives 7€ M,G
Choice of green or black olives
Cheese with jam and crispbread 6€ (ask G)
Retro cheese platter 17€ (ask G)
Retro tasting platter 28€ (ask G)

Bruschetta 15€ L (ask. V,G)
Tomato bruschetta with burrata foam
Arancini 15€ L,G
Mozzarella arancini with herb mayo
Gnocchi 16,5€ L
Potato gnocchi in shellfish sauce
Carpaccio 16,5€ L,G
Venison carpaccio with preserved mushrooms

PASTA & RISOTTO

*Our pastas are made in-house
Fresh truffle available on request, ask for the daily price*

Truffle pasta L (ask G) *daily price*
Chanterelle "Milanese" 26€ L (ask G,V)
Chanterelle pasta with crispy chanterelle
Cacio e pepe 26€ L (ask G)
Glazed pork cheek
Pasta carbonara 26€ L (ask G)
Roasted guanciale and egg yolk cream
Oxtail bolognese 26€ L (ask G)
Three-day slow-braised bolognese

Risotto carbonara 26€ L,G
Roasted guanciale and egg yolk cream
Mushroom risotto or pasta 26€ L (ask G,V)
Roasted and pickled seasonal mushrooms
Scampi risotto or pasta 26€ L (ask G)
Fennel with citrus

DOLCI

Sorrel panna cotta 14€ L,G
Raspberry and rosemary sorbet
Affogato al caffè 12€ L,G
Vanilla ice cream
Dark chocolate mousse 13€ V,G
Preserved orange

Tiramisu 14,5€ G
Mascarpone sorbet and Marsala foam
Roasted white chocolate ice cream 12€ G
Vanilla espresso martini 16€ L,G
*Vanilla ice cream, coffee liqueur, espresso
and vodka*

COCKTAILS

15€

Suklaanegroni

Kirkastettu suklaanegroni /
Clarified chocolate negroni

Kir Royal Italien

Talon mustaherukkalikööriä,
prosecco / *House blackcurrant
liqueur, prosecco*

Retro Lady

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

Rabarbaro

Talon raparperilikööriä, sitruunaa
& soodaa / *House rhubarb liqueur,
lemon & soda water*

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*

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€

Pöhhjala 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

Hiihlihapotettu vesi 4€ Sparkling Water

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