
Retro
Gusto

Chi ben comincia...

CALICE DI FRANCIACORTA BRUT
Az. Agr. Ferghettina (Adro, BS)
€ 8.00

GIN TONIC
Gin -a scelta tra la nostra selezione- e Fever Tree Tonic
da € 9.00 a € 13.00

DIROSE TONIC
Rosolio Berta, Beefeater gin e Acqua Tonica
€ 9.50

KIR ROYAL
Crème de Cassis de Dijon e Franciacorta Brut
€ 8.50

LUXURY SPRITZ
Aperol/Campari/Cynar, Franciacorta Brut e Soda
€ 9.00

COCKTAIL STAGIONALI
Fatti sorprendere dalla selezione scritta sulla lavagnetta
€ 10.00

BIRRA ARTIGIANALE "BIRRIFICIO MILANO"
Selezione di birra in bottiglietta di vetro da 33 cl
€ 6.50

COCKTAIL ANALCOLICO
Secondo la selezione mensile
da € 8.00

PANE & SERVIZIO
€ 3.00/persona
(In omaggio ordinando almeno 2 portate salate per persona)

Sua Maestà il Tartufo Bianco

PIATTI SPECIALI DECLINATI IN QUATTRO INTERPRETAZIONI
DEL RE DELL'AUTUNNO

L'ORIGINE
Battuta di manzo fassone piemontese,
fonduta di Parmigiano Reggiano e nocciole tostate
con 5 grammi di Tartufo Bianco Pregiato
(Pesato e lamellato al tavolo)
€ 49.00
(Allergeni: 7-8-12)

L'ECCEZIONE
Uovo cotto in bassa temperatura, cremoso di zucca delica,
crostini dorati di polenta e di topinambur, funghi cardoncelli all'olio di zucca
con 5 grammi di Tartufo Bianco Pregiato
(Pesato e lamellato al tavolo)
€ 49.00
(Allergeni: 3-7-12)

LA REGOLA
Tagliolini ai 40 tuorli*
mantecati al burro dolce delle Langhe
con 7 grammi di Tartufo Bianco Pregiato
(Pesato e lamellato al tavolo)
€ 58.00
(Allergeni: 1-3-7-12)

L'IMPREVISTO
Gelato alla crema, pera cotta al Vin Brûlée, pasta di Meliga
e 1 grammo di Tartufo Bianco Pregiato
(Pesato e lamellato al tavolo)
€ 15.00
(Allergeni: 1-3-7-12)

ALL-IN
Tutti i 4 piatti di questa proposta "Sua Maestà il Tartufo Bianco"
con 15 grammi totali di Tartufo Bianco Pregiato
(Pesato e lamellato al tavolo)
€ 135.00/persona

Ad ogni piatto è possibile aggiungere altro Tartufo Bianco Pregiato
(Pesato e lamellato al tavolo)
a € 7.00/grammo

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate,
chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali,
con didascalia completa in fondo al menù.

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

Menù Degustazione

Data la complessità di preparazione e la lunghezza del servizio,
tutti i percorsi sono **DISPONIBILI SOLO PER L'INTERO TAVOLO**,
ovvero lo stesso menù per tutti i commensali.
I prezzi s'intendono per persona, comprensivo di tutto il cibo servito.
Il bere, invece, è da considerarsi escluso.

A MODO MIO

Menù degustazione a sorpresa sempre diverso,
un percorso gustativo alla scoperta della vera essenza di RetroGusto
€ 65.00/persona (Menù a 5 portate)
€ 85.00/persona (Menù a 8 portate)

CARNIVORA TRADIZIONE

• Tipici mondeghili, come da ricetta della mamma,
serviti con cremoso di peperone alla melassa di melograno,
caviale di melanzana, maionese alla yuzukōshō e topinambur al timo

• Gnocchi fatti in casa al classico ragù di fassona piemontese,
cardi bolliti, nocciole tostate e scaglie di Castelmagno d'alpeggio

• Tagliata di carne a scelta tra la nostre proposte
servita su piastra rovente di sale rosa dell'Himalaya con contorni e salse

• Dolce a scelta

€ 65.00/persona

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Selezione di vini pensati in abbinamento ai vari piatti,
sbicchierati utilizzando il sistema Coravin:
+ € 35.00/persona (5 calici di vino)
+ € 50.00/persona (8 calici di vino)

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate,
chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali,
con didascalia completa in fondo al menù,

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

Antipasti

I N C R O C I G E O G R A F I C I
Battuta di manzo fassone piemontese con ristretto di cime di rapa,
gocce di pomodoro San Marzano,
alici del Cantabrico, olive al forno e burrata di Andria
€ 19.00
(Allergeni: 4-7-9-10-12)

A L C H I M I A D I B O S C O
Uovo CBT 62 °C, cremoso di funghi porcini secchi e cardoncelli saltati,
crumble di castagne, guanciale e taralli su fonduta di Parmigiano Reggiano
(Disponibile in versione vegetariana senza guanciale)
€ 18.50
(Allergeni: 1-3-7-9-10)

R A D I C I E O R I Z Z O N T I
Mondeghili della tradizione, come da ricetta della mamma,
serviti con cremoso di peperone alla melassa di melograno, caviale di melanzana,
maionese allo yuzukōshō e topinambur al timo
(Disponibile in versione vegetariana con medaglione di sedano rapa grigliato)
€ 18.50
(Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12)

E C H I D I L A G U N A
Finto baccalà mantecato alla vicentina
(filetto di baccalà stufato con cipolla, sarde sotto sale e prezzemolo)
servito su crostino di polenta
€ 19.00
(Allergeni: 4-7-9-12)

A L T A Q U O T A
Prosciutto crudo di Sauris IGP
servito con insalatina tiepida di verdure autunnali, noci e Bitto DOP
€ 19.00
(Allergeni: 7-8-9-10-12)

Pane & Servizio € 3.00/persona
(omaggiato ordinando almeno 2 portate salate per persona)

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate,
chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali,
con didascalia completa in fondo al menù.

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

Primi Piatti

O R I G I N I E C O N T R A S T I
Bigoli Nobili Sgambaro mantecati allo zafferano, burro e limone
emulsione di sarde in conserva, polvere di capperi di Salina
e profumo di aneto e sommacco
€ 18.00
(Allergeni: 1-4-7-9-10-12)

S F U M A T U R E D ' A U T U N N O
Risotto carnaroli riserva invecchiato 18 mesi alla parmigiana
con aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP 12 anni e quaglia arrostita al timo
€ 21.00
(Allergeni: 7-9-12)

I D E N T I T À E T E R R I T O R I O
Gnocchi fatti in casa al ragù tradizionale di fassona piemontese,
cardi bolliti, nocciole tostate e scaglie di Castelmagno d'alpeggio
€ 18.00
(Allergeni: 1-7-8-9-10-12)

T R A M A R E E T E R R A
Malloreddus sardi alle mazzancolle* con verza saltata. gocce di zucca,
castagne, bottarga di muggine ed emulsione al nero di seppia
€ 19.00
(Allergeni: 1-2-4-9-10-12)

Pane & Servizio € 3.00/persona
(omaggiato ordinando almeno 2 portate salate per persona)

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate,
chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali,
con didascalia completa in fondo al menù.

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

Secondi Piatti

T E M P O E M E M O R I A
Guancia di vitello brasata allo Sfursàt,
funghi porcini secchi della Valtellina, polenta bramata e sedano rapa dorato
€ 28.50
(Allergeni: 9-10-12)

O L T R E I C O N F I N I
Scottadito di agnello della Nuova Zelanda grigliato al profumo di ginepro,
giardino autunnale, yogurt alla menta e colatura di friarielli
€ 28.00
(Allergeni: 7-9-10-12)

F O R M E E S F U M A T U R E
Filetto di ombrina* cotto delicatamente all'olio di zucca e pepe verde,
zucca mantovana in confit, cremosa e i suoi semi tostati
€ 27.50
(Allergeni:4-9-10-12)

V I A L A T T E A
Percorso degustazione di sei tipologie di formaggi
accompagnati da miele biologico e confettura di stagione
€ 18.00
(Allergeni: 7-8-12)

Pane & Servizio € 3.00/persona
(omaggiato ordinando almeno 2 portate salate per persona)

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate,
chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali,
con didascalia completa in fondo al menù.

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

Piastre di Sale

Tutte le carni di seguito vengono cotte sulla nostra griglia a pietra lavica e servite su piastra rovente di sale rosa dell'Himalaya, per mantenere la carne calda ed eventualmente permette di prolungarne la cottura direttamente al tavolo. Sono tutte accompagnate da patate, verdura di stagione e due salse.

(Allergeni: 3-10-12)

L A D O L C E Z Z A
R U M S T E A K B L A C K A N G U S U S A N E B R A S K A C O R N F E E D
Scamone dal gusto equilibrato, dolce e con poco grasso
€ 29.00

L A M O R B I D E Z Z A
F I L E T T O T E Y S B L A C K A N G U S A U S T R A L I A N P R E M I U M
Magro, micromarezzato e dalla morbidezza extraordinaria
€ 35.00

L ' I N U S U A L E
B A V E T T A A L O Y A U
T E Y S B L A C K A N G U S A U S T R A L I A N P R E M I U M
Un taglio inusuale dal gusto sorprendente. Morbido con buona marezzatura
€ 29.00

L ' E Q U I L I B R A T A
C O N T R O F I L E T T O B L A C K A N G U S U S A
N E B R A S K A C O R N F E E D
Un grande classico, saporita e caratterizzata dal suo grasso di copertura
€ 29.00

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate,
chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali,
con didascalia completa in fondo al menù,

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

LA SUD AMERICANA
PICANHA BLACK ANGUS ARGENTINA
Taglio iconico del Sud America. Saporito grazie al suo morbido grasso
€ 29.00

LA DECISA
DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA NEBRASKA CORN FEED
Tenerezza, grasso infiltrato e fine di copertura. Il taglio dei veri buongustai
€ 31.00

LA POTENZA
SECRETO DI MAIALE IBERICO BELLOTA* DE MONTANERA*
Taglio di maiale da ghianda, molto marezzato ed estremamente saporito
€ 29.00

L'INIMITABILE
BISTECCA DI LOMBATA DI GRANDE PEZZATURA
-FROLLATURA DRY-AGED-
(PROVENIENZA SECONDO DISPONIBILITÀ)

FIORENTINA; Un grande classico italiano con osso a T mediamente marezzata. Con la dolcezza del filetto e la struttura del controfiletto è adatta a tutti i gusti. Pezzature da 1 kg a 1.5 kg circa
€ 85.00/kg

COSTATA: La miglior bistecca da griglia, con la sua marezzatura perfetta. La frollatura sulla costola in dry-aged ne arricchisce il gusto rendendola unica. Pezzature da 1 kg a 1.7 kg circa
€ 80.00/kg

LE NOSTRE SALSE
IN ACCOMPAGNAMENTO ALLE CARNI:
- Tre senapi con miele e dragoncello
- La nostra salsa tartara affumicata

Essendo i nostri piatti preparazioni assolutamente artigianali e non standardizzate, chiediamo di comunicare sempre eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Sotto ogni piatto sono indicati i numeri dei 14 allergeni principali, con didascalia completa in fondo al menù,

* Prodotto surgelato all'origine oppure abbattuto durante le fasi di preparazione.

Bevande

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE

Bottiglia di vetro da 1 litro - San Bernardo (Garessio, CN)

€ 3.50

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE

Bottiglia di vetro da 0.5 litro - San Bernardo (Garessio, CN)

€ 2.50

BIBITE

Coca Cola, Cola Cola Zero, Limonata, Acqua Tonica e Ginger Beer

€ 4.50

BIRRA

Selezione di birre in bottiglietta di vetro da 33 cl “Birrificio MIlano”

€ 6.50

CAFFÈ DEL CARAVAGGIO

Intenso, Vigoroso, Nicaragua, Etiopia, Jamaica, Decaffeinato e Orzo

(Azzano San Paolo, BG)

da € 2.50

THÈ & INFUSI

Selezione di thè e infusi in foglia.

Consultare la proposte nella carta viola

€ 3.50

Vini al Calice

Servizio al calice utilizzando CORAVIN, accessorio unico ed all'avanguardia che ci permette di servirvi vini sempre al massimo della loro espressione, evitandone l'ossidazione e ogni contatto con l'ambiente esterno.

VINI BIANCHI, ROSÈ & ORANGE	10 cl (Calice)	Caraffa 37.5 cl (Mezza Bottiglia)	Bottiglia Classica (75 cl)
Elibaria Vermentino Gallura DOCG 2025 100% Vermentino Az. Contini (Cabras, OR)	€ 5.50	€ 16.50	€ 26.00
Derthona Timorasso Colli Torton. DOC 2023 100% Timorasso Vigneti Massa (Monleale, AL)	€ 7.00	€ 21.00	€ 34.00
Flors di Uis Isonzo Rive Alte DOC 2022 57%Malvasia, 35%Riesling Renano, 8%Friulano Vie di Romans (Mariano, GO)	€ 9.50	€ 28.50	€ 47.00
Villa Gemma Cerasuolo Superiore DOC 2024 100% Montepulciano d'Abruzzo vinificato rosè Masciarelli (San Martino sulla Marrucina, CH)	€ 6.00	€ 18.00	€ 28.00
Ribolla Gialla Venezia G. IGT 2020 (ORANGE) 100% Ribolla Gialla, vinificazione orange Az. Dario Princic (Ossario, GO)	€ 12.50	€ 37.50	€ 62.00

VINI ROSSI	10 cl (Calice)	Caraffa 37.5 cl (Mezza Bottiglia)	Bottiglia Classica (75 cl)
Terra dei Sogni Terre Siciliane Rosso IGP 2021 60%Cab. Sauv, 30%Syrah, 10%Nerello Cappuccio Az. Agr. Vivera (Linguaglossa, CT)	€ 6.00	€ 18.00	€ 28.00
Tiare Mate Gran Cru Collio DOC 2017 100% Merlot affinato 18 mesi in barrique Az. Livon (Dolegnano, UD)	€ 7.50	€ 22.50	€ 35.00
Villa di Capezzana di Carmignano DOCG 2021 Sangiovese e Cab. Sauvignon affinati 1 anno Az. Capezzana Bonacossi (Carmignano, PO)	€ 8.00	€ 24.00	€ 39.00
Nubiola Barbaresco DOCG 2021 100% Nebbiolo, lungo affinamento in legno Az. Pelissero (Treiso, CN)	€ 10.00	€ 30.00	€ 49.00
Mesere Sforzato Valtellina Super. DOCG 2019 Nebbiolo appassito. 12 mesi di barrique. Az. Agr. Caven (Chiuro, SO)	€ 13.00	€ 39.00	€ 65.00
San Leonardo Vigneti delle Dolomiti IGT 2019 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot. Barriques di vari passaggi per 20 mesi. Az. San Leonardo (Avio, TN)	€ 24.00	€ 72.00	€ 120.00

Birrificio Milano

Selezione di birre artigianali in bottiglia

TIPOLOGIA DI BIRRA	Bottiglia 33 cl
La Veloce (Grado Alcolico: 4,5 % - IBU: 25) Birra bionda in stile Golden Ale ad alta fermentazione adatta ad ogni occasione. I sentori erbacei e la spiccata luppolatura conferiscono una gradevole amarezza	€ 6.50
La Virata (Grado Alcolico: 4,5 % - IBU: 10,82) Birra chiara in stile Blanche ad alta fermentazione in perfetto stile belga, leggera e beverina. Complessa, delicata e profumata con sentori di arancia e sambuco	€ 6.50
Vola Basso (Grado Alcolico: 6 % - IBU: 41) Birra ambrata in stile Ipa ad alta fermentazione dalle note particolarmente luppolate con aromi fruttati e fini note di caramello, di corpo medio e dolce amarezza. Grazie a queste caratteristiche risulta sia molto bevibile ed equilibrata che strutturata	€ 6.50

Le Bollicine

La selezione di vini frizzanti al calice e in mezza bottiglia

VINI FRIZZANTI	10 cl (Calice)	Mezza Bottiglia (37.5 cl)	Bottiglia Classica (75 cl)
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG 100% Glera Az. Agr. Borgo Molino (Roncadelle, TV)	-	€ 14.00	€ 25.00
Franciacorta Brut DOCG 95% Chardonnay, 5% Pinot Nero Az. Agr. Ferghettina (Adro, BS)	€ 8.00	€ 19.00	€ 34.00
Franciacorta Rosè Brut DOCG 2020 100% Pinot Nero Az. Agr. Ferghettina (Adro, BS)	-	€ 31.00	€ 47.00
Otello Nero di Lambrusco Emilia IGT 100% Lambrusco Cantine Ceci (Torrile, PR)	-	€ 14.00	€ 25.00