Antipasti

U O V O E F U N G H I P O R C I N I
uovo CBT 62 °C, cremoso di funghi porcini, crumble di castagne,
guanciale croccante e fonduta di Parmigiano Reggiano
(Disponibile in versione vegetariana senza guanciale)
€ 18.50
(Allergeni: 1-3-7-9-10)

B A T T U T A D I M A N Z O F A S S O N E P I E M O N T E S E
con ristretto di cime di rapa, gocce di pomodoro San Marzano,
burrata, olive al forno e alici del Cantabrico
€ 19.00
(Allergeni: 4-7-9-10-12)

P R O S C I U T T O C R U D O D I S A U R I S I G P
servito con insalatina tiepida di verdure autunnali, noci e Bitto DOP
€ 19.00
(Allergeni: 7-8-9-10-12)

Primi Piatti

G N O C C H E T T I S A R D I E M A Z Z A N C O L L E
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)

R I S O T T O C A R N A R O L I R I S E R V A
I N V E C C H I A T O 1 8 M E S I
con funghi porcini freschi, zafferano, caprino e porri arrostiti
€ 21.00
(Allergeni: 7-9-12)

Secondi Piatti

O M B R I N A E A S S O L U T O D I Z U C C A
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)

C A R N I C O T T E S U L L A G R I G L I A A P I E T R A
L A V I C A E S E R V I T E S U P I A S T R E R O V E N T I D I
S A L E R O S A C O N C O N T O R N I E S A L S E
• Rumsteak Black Angus USA Nebraska Corn Feed € 29.00
• Filetto Teys Black Angus Australian Premium € 35.00
• Bavetta Aloyau Teys Black Angus Australian Premium € 29.00
• Controfiletto Black Angus USA Nebraska Corn Feed € 29.00
• Picañha Black Angus Argentina € 29.00
• Diaframma Black Angus USA Nebraska Corn Feed € 31.00
• Secreto di maiale nero iberico bellota de Montanera € 29.00
• Fiorentina (Provenienza secondo disponibilità) € 85.00/kg
• Costata (Provenienza secondo disponibilità) € 80.00/kg
(Allergeni: 3-10-12)

Il Percorso

Menù degustazione a sorpresa sempre diverso,
un percorso gustativo alla scoperta della vera essenza di RetroGusto
Data la complessità di preparazione e lunghezza del servizio,
IL MENÙ DEGUSTAZIONE E' DISPONIBILE SOLO PER L'INTERO TAVOLO
€ 65.00/persona (Menù a 5 portate)

N.B. TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO
E NECESSITANO DEI DOVUTI TEMPI DI PREPARAZIONE