

Benvenuti al Retrò.

SPECIALISTI
DELLA CARNE



Antipasti

TAGLIERE DEL CONTADINO 12€ per 2 pers./22€ per 3 pers/ 30€ **c,a,n**

Selezione di affettati artigianali e formaggi con giardiniera fatta in casa.

LA TARTARE 18€ **m,c,o**

Tartare del nostro manzo con cipolla di Tropea caramellata, crema di straciatella e crudo essiccato.

CARPACCIO DI WAGYU KAGOSHIMA A5 22€

70g di carpaccio wagyu al naturale.

CARPACCIO DI RUBIA (vaca veja) 22€

Carpaccio di rubia gallega dry-aged 60 giorni con olio evo e sale maldon.

PULLED BEEF 12€ **b,m,n,o,c,i**

Focaccia fatta in casa, spinaccino stracotto di Black Angus Veneto, salsa barbecue e caprino stagionato.

IN TERRA COTTA 10€ **c,a,b**

Crema di fagioli, crudité di radicchio di TV, crispy di cotenna e cialda di grana.

ANINELLA 12€ **a,m,i,o**

Animella di manzo alla griglia, radicchio di TV in agrodolce, riduzione alla birra artigianale e mostarda di mele.

PATANEGRA 18€

Prosciutto patanegra 100% bellota, tagliato a coltello.

Primi

RISOTTO 13€ (min 2pax) **c,b,i,o**

Risotto vialone nano all'amarone, crema di morlacco e crumble alla salvia.

TAJADEE 9,5€ **i,n,o**

Tagliatelle fatte in casa con battuto del nostro manzo.

APPETITOSI 12€ **c,i,b,p**

Gnocchi fatti in casa di patate e zucca con radicchio di TV e noci.

Secondi

TAGLIATA 20€ **m,p**

Tagliata di Black angus veneto, frollata 30 giorni con salse di stagione fatte in casa.

TAGLIATA DI STAGIONE 20€ **c**

Tagliata di Black angus veneto, frollata 30 giorni con crudité di radicchio di Treviso e scaglie di ubriaco.

ANGUS 30€

Fiorentina angus di vitello veneto 0,400g con patate al forno.

FILETTO 26€

Filetto di scottona polacca alla griglia con patate al forno.

SECRETO IBERICO DE BELOTA 24€ **b**

Secreto iberico 100% belota alla griglia con contorno di peperonata con mandorle.

Contorni

PATATE AL FORNO 3,5€

VERDURE COTTE 3,5€

FAGIOLI ALL' UCCELLETTO 3,5€ **o**

PEPERONATA CON MANDORLE 4€ **b**

RADICCHIO AL FORNO 4€

Dessert

CHEESECAKE DELLO CHEF 7€ **p,i,c**

Cheesecake Mont Blanc.

PANNA COTTA AL BRÛLÉ DI BOSCO 6€ **p,o,c**

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 6€ **p,i,c**

SBRODEGON 5 € **c**

Gelato al caffè con la grappa e uvetta.

SRRUDEL DI MELE FATTO IN CASA

CON SALSA ALLA VANIGLIA E CANNELLA 7€ **p,i,b,c**

SORBETTO DELLA CASA 4 € **c,o**

Bibite

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 2.5 €

COCA COLA / FANTA IN BOTTIGLIA 3 €

ANALCOLICI 2.5 €

SPRITZ 3 €

AMERICANO 6€

RABOSO FRIZZANTE 1/2 Lt. 6€ / 1 Lt 12€

BIRRA BIONDA 3,5€

BIRRA ARTIGIANALE 4€

BIRRA BOTTIGLIA 4.5€

AMARI 3.5€

GRAPPA BIANCA/ BARRICATA 4€ / 4.5€

RUM / WHISKEY 7€

CAFFE' 1.2€

CAFFÈ CORRETTO 1.8€

Coperto

2,5€

PER I VOSTRI BIMBI

Non esitate a chiederci piatti speciali per i vostri bambini.
La nostra cucina è pronta a soddisfare con piacere le vostre richieste

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni prodotti potrebbero esser surgelati,
ve lo comunicheremo tempestivamente.

ALLERGENI

Comunicateci le vostre esigenze, allergie e intolleranze. Negli alimenti
e nelle bevande somministrate in questo locale possono essere
contenute sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

a	ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		h	
b	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciola, noci comuni, noci di scaglia, noci pecan, anacardi e pistacchi			
c	LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie			
d	MOLLUSCHI Cavestrella, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.			
e	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali			
f	SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale			
g	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetto di soia e simili			
		CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili		h
		GLUTINE Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati		i
		LUPINI Presenti in cibi vegani sottoforma di: arrosti, salami, farine e similari		l
		SENAPE Si può trovare nella salsa e nei condimenti, specie nella mostarda		m
		SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali		n
		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Chi non tollera: sarti che si in salamis, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.		o
		UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo		p

SEGUICI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL



RETRO OSTERIA VENETA