



## FORMULA RETROBOTTEGA

un percorso libero di 5 piatti scelti dal menu  
2 antipasti + 1 primo + 1 secondo + 1 dolce

*a free 5 courses set menu chosen in the menu  
2 appetizer + 1 first course + 1 main course + 1 dessert*

*50 euro  
per l'intero tavolo \ gruppo di commensali  
to be taken by the entire table \ group*

### ANTIPASTI

Bietola, mandorle e parmigiano <i>Swiss chard, almonds and parmesan</i>	12
Gamberi e radicchio <i>Prawns and radicchio</i>	14
Cinghiale e calamaro <i>Wild boar and squid</i>	14
Rigaglie e barbabietola <i>Chicken offal and beetroot</i>	13
Cavoli e tartufo <i>Cabbage and truffle</i>	14

### PRIMI

Tortellini, anguilla e finocchio <i>Tortellini, sea eel and fennel</i>	14
Trenette, nasello, cacio e caffè <i>Pasta (Trenette), cod, cheese and coffee</i>	13
Risotto, stinco e mirtilli <i>Risotto, veal shank and blueberries</i>	15
Tajerin, capriolo e cicoria <i>Tajerin (thin fresh hand made pasta), roe and cicory</i>	14
Ravioli, cime e rape <i>Ravioli, turnips and greens</i>	13



## SECONDI

Merluzzo e uova <i>Cod and eggs</i>	22
Seppia e patate <i>Cuttlefish and potatoes</i>	18
Carrè di maiale e broccoli <i>Pork chop and broccoli</i>	23
Piccione e carciofo <i>Pigeon and artichoke</i>	24
Arrosto di sedano rapa, semi e tartufo <i>Roasted celeriac, seeds and truffle</i>	17

## DOLCI

Caffè e frutti rossi <i>Coffee and red fruit</i>	8
Mandorle, uvetta e liquirizia <i>Almonds, raisin and licorice</i>	8
Cioccolato, caramello salato e triple <i>Chocolate, salty caramel and triple</i>	8
Solo agrumi <i>Just Citrus</i>	8
Yogurt, camomilla e vegetali <i>Yogurt, chamomile and candy veg</i>	8

Trovate tovagliolo e posate nel cassetto davanti a voi!  
*You'll find napkin and cutlery in the drawer in front of you!*

E' possibile, su richiesta, modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menu per persone allergiche, celiache o con intolleranze alimentari. Il menu completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata. Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.  
*Is possible, on request, change ingredients and propose alternative solutions to the menu for allergy sufferers, celiac or intolerant. The full menu of all allergens is available for a detailed view. All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is blast chilled (-20 °) and stored at low temperature as required by the applicable EC Regulation 853/2004.*



*Condividere il cibo eleva il nutrirsi da atto meccanico necessario per dare energia al corpo a rituale familiare e comunitario, da semplice gesto biologico e animale ad atto culturale.*

**In Defense of Food: An Eater's Manifesto - Michael Pollan**

*The shared meal elevates eating from a mechanical process of fueling the body to a ritual of family and community, from the mere animal biology to an act of culture.*

## FORMULA RETROBOTTEGA

un percorso libero di 5 piatti scelti dal menu  
2 antipasti + 1 primo + 1 secondo + 1 dolce

*a free 5 courses set menu chosen in the menu  
2 appetizer + 1 first course + 1 main course + 1 dessert*

*50 euro  
per l'intero tavolo \ gruppo di commensali  
to be taken by the entire table \ group*

## ANTIPASTI

Bietola, mandorle e parmigiano <i>Swiss chard, almonds and parmesan</i>	12
Gamberi e radicchio <i>Prawns and radicchio</i>	14
Cinghiale e calamaro <i>Wild boar and squid</i>	14
Rigaglie e barbabietola <i>Chicken offal and beetroot</i>	13
Cavoli e tartufo <i>Cabbage and truffle</i>	14

## PRIMI

Tortellini, anguilla e finocchio <i>Tortellini, sea eel and fennel</i>	14
Trenette, nasello, cacio e caffè <i>Pasta (Trenette), cod, cheese and coffee</i>	13
Risotto, stinco e mirtilli <i>Risotto, veal shank and blueberries</i>	15
Tajerin, capriolo e cicoria <i>Tajerin (thin fresh hand made pasta), roe and cicory</i>	14
Ravioli, cime e rape <i>Ravioli, turnips and greens</i>	13



## SECONDI

Merluzzo e uova <i>Cod and eggs</i>	22
Seppia e patate <i>Cuttlefish and potatoes</i>	18
Carrè di maiale e broccoli <i>Pork chop and broccoli</i>	23
Piccione e carciofo <i>Pigeon and artichoke</i>	24
Arrosto di sedano rapa, semi e tartufo <i>Roasted celeriac, seeds and truffle</i>	17

## DOLCI

Caffè e frutti rossi <i>Coffee and red fruit</i>	8
Mandorle, uvetta e liquirizia <i>Almonds, raisin and licorice</i>	8
Cioccolato, caramello salato e triple <i>Chocolate, salty caramel and triple</i>	8
Solo agrumi <i>Just Citrus</i>	8
Yogurt, camomilla e vegetali <i>Yogurt, chamomile and candy veg</i>	8

Trovate tovagliolo e posate nel cassetto davanti a voi!  
*You'll find napkin and cutlery in the drawer in front of you!*

E' possibile, su richiesta, modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menu per persone allergiche, celiache o con intolleranze alimentari. Il menu completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata. Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.  
*Is possible, on request, change ingredients and propose alternative solutions to the menu for allergy sufferers, celiac or intolerant. The full menu of all allergens is available for a detailed view. All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is blast chilled (-20 °) and stored at low temperature as required by the applicable EC Regulation 853/2004.*



*Condividere il cibo eleva il nutrirsi da atto meccanico necessario  
per dare energia al corpo a rituale familiare e comunitario,  
da semplice gesto biologico e animale ad atto culturale.*  
**In Defense of Food: An Eater's Manifesto - Michael Pollan**

## FORMULA RETROBOTTEGA

un percorso libero di 5 piatti scelti dal menu  
2 antipasti + 1 primo + 1 secondo + 1 dolce

*a free 5 courses set menu chosen in the menu  
2 appetizer + 1 first course + 1 main course + 1 dessert*

*50 euro  
per l'intero tavolo \ gruppo di commensali  
to be taken by the entire table \ group*

## ANTIPASTI

Bietola, mandorle e parmigiano <i>Swiss chard, almonds and parmesan</i>	12
Gamberi e radicchio <i>Prawns and radicchio</i>	14
Cinghiale e calamaro <i>Wild boar and squid</i>	14
Rigaglie e barbabietola <i>Chicken offal and beetroot</i>	13
Cavoli e tartufo <i>Cabbage and truffle</i>	14

## PRIMI

Tortellini, anguilla e finocchio <i>Tortellini, sea eel and fennel</i>	14
Trenette, nasello, cacio e caffè <i>Pasta (Trenette), cod, cheese and coffee</i>	13
Risotto, stinco e mirtilli <i>Risotto, veal shank and blueberries</i>	15
Tajerin, capriolo e cicoria <i>Tajerin (thin fresh hand made pasta), roe and cicory</i>	14
Ravioli, cime e rape <i>Ravioli, turnips and greens</i>	13



*The shared meal elevates eating from a mechanical process  
of fueling the body to a ritual of family and community,  
from the mere animal biology to an act of culture.*  
**In Defense of Food: An Eater's Manifesto - Michael Pollan**

## SECONDI

Merluzzo e uova <i>Cod and eggs</i>	22
Seppia e patate <i>Cuttlefish and potatoes</i>	18
Carrè di maiale e broccoli <i>Pork chop and broccoli</i>	23
Piccione e carciofo <i>Pigeon and artichoke</i>	24
Arrosto di sedano rapa, semi e tartufo <i>Roasted celeriac, seeds and truffle</i>	17

## DOLCI

Caffè e frutti rossi <i>Coffee and red fruit</i>	8
Mandorle, uvetta e liquirizia <i>Almonds, raisin and licorice</i>	8
Cioccolato, caramello salato e triple <i>Chocolate, salty caramel and tripel</i>	8
Solo agrumi <i>Just Citrus</i>	8
Yogurt, camomilla e vegetali <i>Yogurt, chamomile and candy veg</i>	8

Trovate tovagliolo e posate nel cassetto davanti a voi!  
*You'll find napkin and cutlery in the drawer in front of you!*

E' possibile, su richiesta, modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menu per persone allergiche, celiache o con intolleranze alimentari. Il menu completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata. Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.  
*Is possible, on request, change ingredients and propose alternative solutions to the menu for allergy sufferers, celiac or intolerant. The full menu of all allergens is available for a detailed view. All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is blast chilled (-20 °) and stored at low temperature as required by the applicable EC Regulation 853/2004.*