



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

### PRIMI

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



## SECONDI

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

## DOLCI

|   |   |
|---|---|
| Caffè e frutti rossi<br><i>Coffee and red fruit</i>                                 | 8 |
| Mandorle, uvetta e liquirizia<br><i>Almonds, raisin and licorice</i>                | 8 |
| Cioccolato, caramello salato e triple<br><i>Chocolate, salty caramel and tripel</i> | 8 |
| Solo agrumi<br><i>Just Citrus</i>   | 8 |
| Yogurt, camomilla e vegetali<br><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<br><i>Swiss chard, almonds and parmesan</i> | 12 |
| Gamberi e radicchio<br><i>Prawns and radicchio</i>                         | 14 |
| Cinghiale e calamaro<br><i>Wild boar and squid</i>                         | 14 |
| Rigaglie e barbabietola<br><i>Chicken offal and beetroot</i>               | 13 |
| Cavoli e tartufo<br><i>Cabbage and truffle</i>                             | 14 |

## PRIMI

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



## SECONDI

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

## DOLCI

|   |   |
|---|---|
| Caffè e frutti rossi<br><i>Coffee and red fruit</i>                                 | 8 |
| Mandorle, uvetta e liquirizia<br><i>Almonds, raisin and licorice</i>                | 8 |
| Cioccolato, caramello salato e triple<br><i>Chocolate, salty caramel and triple</i> | 8 |
| Solo agrumi<br><i>Just Citrus</i>   | 8 |
| Yogurt, camomilla e vegetali<br><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<br><i>Swiss chard, almonds and parmesan</i> | 12 |
| Gamberi e radicchio<br><i>Prawns and radicchio</i>                         | 14 |
| Cinghiale e calamaro<br><i>Wild boar and squid</i>                         | 14 |
| Rigaglie e barbabietola<br><i>Chicken offal and beetroot</i>               | 13 |
| Cavoli e tartufo<br><i>Cabbage and truffle</i>                             | 14 |

## PRIMI

|  |    |
|--|----|
| Tortellini, anguilla e finocchio<br><i>Tortellini, sea eel and fennel</i>                  | 14 |
| Trenette, nasello, cacio e caffè<br><i>Pasta (Trenette), cod, cheese and coffee</i>        | 13 |
| Risotto, stinco e mirtilli<br><i>Risotto, veal shank and blueberries</i>                   | 15 |
| Tajerin, capriolo e cicoria<br><i>Tajerin (thin fresh hand made pasta), roe and cicory</i> | 14 |
| Ravioli, cime e rape<br><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<br><i>Cod and eggs</i>   | 22 |
| Seppia e patate<br><i>Cuttlefish and potatoes</i>                                    | 18 |
| Carrè di maiale e broccoli<br><i>Pork chop and broccoli</i>                          | 23 |
| Piccione e carciofo<br><i>Pigeon and artichoke</i>                                   | 24 |
| Arrosto di sedano rapa, semi e tartufo<br><i>Roasted celeriac, seeds and truffle</i> | 17 |

## DOLCI

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