

FORMULA RETROBOTTEGA

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

*an open 5 course set menu to be chosen from the menu
2 appetizers + 1 first course + 1 main course + 1 dessert*

50 euro

*per l'intero tavolo / gruppo di commensali
to be ordered by the 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>Veal shank and blueberry risotto</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 berries</i>	8
Mandorle, uvetta e liquirizia <i>Almonds, raisins and liquorice</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>Yoghurt 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.
On request ingredients can be changed and alternative solutions may be offered to allergy sufferers, celiac or intolerant. A fully detailed allergens menu is available. Fresh fish meant to be eaten raw or near raw is blast chilled (-20) and stored at low temperature as per the EC regulation 853/2004