



Retro's[®]
Ristorante - Pizzeria

2025



*Felice Anno
da Retro*



MENU SAN SILVESTRO 2024

In quest'occasione speciale abbiamo deciso di proporvi un menù ristorante più snello, per garantire una maggiore velocità nel servizio e una migliore attenzione al singolo piatto.

Come vi abbiamo già anticipato al momento della prenotazione, vi ricordiamo che solo per l'occasione di oggi i prezzi sono stati adeguati alla serata.

Vi ringraziamo di aver scelto Retrò per salutare il vecchio anno e dare il benvenuto a quello nuovo.

Vi auguriamo una buona serata
e
buon appetito!

Buon 2025!

Roberto e lo staff

UTILI DA SAPERE

La lista alfanumerica qui sotto esposta ha lo scopo di aiutarti nella scelta del tuo piatto in caso di intolleranze o allergie alimentari. Vicino ad ogni pietanza troverai infatti numeri o lettere che ti guideranno nella scelta.

L'asterisco (*) accanto al numero sta ad indicare che potrebbero esserci tracce di quel prodotto o per la lavorazione oppure dall'etichetta per origine del prodotto.

Ad esempio: (1*;3;7) Probabili tracce di glutine (1*), con uova (3) e con lattosio (7).

IMPORTANTE!

*Avvisaci delle tue allergie sin da subito,
garantirà a te un piacevole soggiorno e a noi
la serenità di un servizio su misura per le tue necessità*



1 - GLUTINE:

Cereali contenenti glutine e derivati (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI).



3 - UOVA E DERIVATI:

Tutti i prodotti contenenti uova, di tutte le specie di animali ovipari.



5 - ARACHIDI E DERIVATI:

Tutti i prodotti a base di arachidi.



7 - LATTE E DERIVATI:

Tutti i prodotti a base di latte, incluso lattosio. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino.



9 - SEDANO E DERIVATI:

Tutti i prodotti contenenti sedano.



11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI:

Tutti i prodotti contenenti sesamo.



13 - LUPINO E DERIVATI:

Tutti i prodotti contenenti lupino.



G - PRODOTTI CONGELATI:

Le pietanze che riportano la lettera (G) possono essere surgelate o congelate all'origine o internamente da Retrò. Retrò adotta un sistema di cottura e stoccaggio delle materie attraverso monoporzionamento, abbattimento e/o surgelazione. Il prodotto verrà dunque fatto rinvenire al momento dell'ordine (e mai prima).

Questo sistema garantisce sempre la massima freschezza del prodotto nonché porzioni sempre calibrate.



2 - CROSTACEI E DERIVATI:

Sia quelli d'acqua dolce che salata: gamberi, aragoste, granchi, paguri e simili, etc.; prodotti a base di crostacei.



4 - PESCE E DERIVATI:

Tutti i prodotti a base di pesce.



6 - SOIA E DERIVATI:

Tutti i prodotti contenenti soia.



8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI:

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acaghi, noci pecan, noci del Brasile e Queensland, pistacchi, etc.



10 - SENAPE E DERIVATI:

Tutti i prodotti contenenti senape.



12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:

In concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l (ESPRESSO IN SO₂).



14 - MOLLUSCHI E DERIVATI:

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, tellina, ostrica, patella, tartufo di mare, dattero di mare, etc.

VUOI MAGGIORI INFORMAZIONI? CHIEDI AL PERSONALE IL LIBRO INGREDIENTI.



SENZA GLUTINE:


Retrò aderisce al progetto dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Alimentazione Fuori Casa (AFC). Chiedi al personale di sala il menù dedicato per mangiare con piacere e serenità.

Tutti i prezzi esposti in questo menù sono espressi in euro
Si avvisa che il prezzo relativo al coperto e servizio è di € 4.00

TAGLIERI

	1 Pers.	2 Pers.
Tagliere affumicato di mare (2:3:4:9*:10*:12*) Spada ,salmone, tonno e gamberetti in salsa cocktail	17.50	31.20
Tagliere di salumi	11.00	20.80
Tagliere di salumi e formaggi (3:7) Con confetture artigianali (8:12)	12.90	24.70
Tagliere di verdure alla griglia Insalata trevisana, melanzane, peperoni e zucchine	9.10	16.90

SALATE TENTAZIONI

Bastoncini di polenta frita (1*) Con salsa allo yogurt (3:7:9:10)	7.50
Olive ascolane (1:2*:3*:4*:7:14*:G)	7.50
Patate a barchetta con buccia (1*:G)	7.10
Patate fritte (1*:G)	5.50
Patate al forno (1*:G)	7.40
Verdure in tempura (1:G*)	11.00
Formaggi pastellati e fritti (1:3:7:G) 	12.90
<i>Tomino, gouda, camembert, mozzarelline al cuore di pesto italiano</i>	


BRUSCHETTE

Tris Gourmet <i>-Un'esclusiva solo per questa sera!-</i>	16.00
» Pesto di basilico, patate lesse e cornetti (1:3:7:8:G)	
» Bufala, crudo di Parma e crema di pistacchio (1:7:8:G)	
» Caponata di pesce spada (spada, carote, sedano, olive) (1:4:9:G)	
Trio all'Italiana (3 Pezzi uguali) <i>-Un'esclusiva solo per questa sera!-</i>	12.50
» Pomodoro ciliegino, mozzarella, basilico e origano (1:7:G)	

ANTIPASTI

Vellutata di porcini e patate (G) 	19.50
<i>Con porro fritto e bruschetta all'aglio nero</i>	
Crudo San Daniele e gnocco fritto (1)	18.90
<i>Prosciutto invecchiato oltre 18 mesi. Prosciuttificio "Il Camarin"</i>	
Petto d'anatra affumicato artigianalmente (G)	23.40
<i>Con insalata fredda di finocchi e arance</i>	
Salmone marinato agli agrumi alla Retrò (1:3:4:7:G)	24.70
<i>Su base di pan brioche e crema alla francese</i>	

PRIMI

Casonséi fatti a mano alla bergamasca (1:3:5:6:7:8:9:11:12:13:G)	18.90
<i>Burro fuso, pancetta nostrana, salvia, grana grattugiato</i>	
Ravioloni di persico alla mediterranea (1:2:3:4:6:7:9:12:14:G)	24.00
<i>Con crema di pomodoro, acciughe e capperi</i>	
Risotto al nero con seppia (2:3:4:6:7:9:12:14:G)	23.40
Spaghettoni con fantasie di melanzana (1:9:12:G) 	19.50
<i>Con tre diverse lavorazioni di melanzana</i>	

SECONDI VEGETARIANI

Hamburger ortolano con finocchi gratin (G) 	14.00
--	-------

SECONDI DI PESCE

Calamari fritti (1:2*:6*:14:G)	22.00
<i>Anelli di calamaro in panatura di semola</i>	
Filetto di Salmone gratin al pistacchio (1:4:5*:6*:8)	26.00
<i>Un'esclusiva solo per questa sera!</i>	
Gran fritto misto mare e terra (1:2:4:6*:14:G)	25.90
<i>Anelli e ciuffi di calamaro, gamberi, triglie in panatura di semola, carote*, melanzane*, zucchine* (*= in tempura croccante)</i>	
Zuppetta di mare (2:4:6*:9:14:G)	31.20
<i>Cozze, gamberoni, teste di polpo, scampo, aragostella, passata di pomodoro</i>	

SECONDI DI CARNE

CARNE DI MANZO ALLA GRIGLIA

Filetto liscio ≈ 300 grammi	<i>all'etto</i> 10.50
► con porcini stufati (G)	+ 8.50
Costata ≈ 600 grammi	<i>all'etto</i> 6.40
Tagliata rucola e Grana (3:7)	22.00
Tagliata con salsa bordolese (9:12:G)	25.90
<i>Con riduzione di vino rosso</i>	

ALTRE CARNI E COTTURE

Agnello alle erbe fini con purè (1:3:7:G)	29.90
Cotoletta di petto di pollo alla milanese (1:3:7*:9*:10*:G)	16.30
<i>Con patatine fritte</i>	

POLENTIAMO

Farina di mais 100% bergamasca macinata intera per garantire la semplicità delle nostre terre e il sapore di una polenta macinata grossa come un tempo.

Liscia	6.40
Funghi porcini stufati (G)	15.50
Gorgonzola (7)	9.80
Luganega in rosso (G)	12.50
Salame (<i>Taiàt zò a fète gròse</i>)	8.50
Taleggio (7)	9.80
Lumache trifolate in rosso	15.50

CONTORNI

Patate a barchetta con buccia (1*:G)	6.10
Patate fritte (1*:G)	5.50
Patate al forno (1*:G)	7.40
Verdure alla griglia su tagliere	9.10
<small>Insalata trevisana, melanzane, peperoni e zucchine</small>	
Verdure in tempura (1:G*)	11.00

PIZZE



L'impasto classico (1)

Tutti i nostri impasti contengono solo lo 0.001% di lievito di birra con un lista degli ingredienti minima. Il nostro impasto classico ha solo 7 voci: Farina di grano "Tipo 1", Acqua, Olio E.V.O., Sale, Lievito madre, Lievito di birra e Malto. Una lenta lievitazione di almeno 48 ore e la temperatura controllata rendono la nostra pizza altamente digeribile, fragrante e morbida al contempo.



Multicereali (1:3*6*7*11*G)

+ 2.50

Vuoi una pizza più saporita, nutriente e digeribile?

Scegli la pizza che ti piace e richiedi l'impasto multicereali. Una ricetta di nostra invenzione per un impasto unico con 12 tipi di cereali. Tutto il sapore della pizza con il gusto dell'integrale!

L'IMPASTO MULTICERALI È UN'ESCLUSIVA DI RETRÒ



Pizza senza glutine (3*6*10*11*12*13*G)

+ 5.20

Una base decongelata al momento cotta in un forno elettrico apposito per garantire una pietanza sicura a chi ha questa intolleranza. Scegli la tua pizza e richiedi la base senza glutine.

POTREBBERO ESSERCI TEMPI DI SERVIZIO MAGGIORI RISPETTO ALLA CLASSICA PIZZA

4 STAGIONI (1:7)

12.90

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, CHAMPIGNON, OLIVE NERE

5ª STAGIONE (1:7)

14.60

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, ZUCCHINE, CARCIOFI, OLIVE NERE, BRESAOLA

AMERICANA (1:7:G)

11.30

POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE

ARCIMBOLDO (1:G)

15.00

CREMA DI PATATE E ZUCCHINE, CARCIOFI, CHAMPIGNON, POMODORO FRESCO, MELANZANE, OLIVE NERE, ZUCCHINE, PEPERONI, RUCOLA, OLIO E.V.O.

BELLA E BUONA (1:3:7)

13.30

POMODORO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA SCAGLIE

BOSCAIOLA (1:7)

12.90

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON

BRIGHELLA (1:7)

14.80

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI, TALEGGIO

BRIOSIA (1:7)

11.60

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ZUCCHINE, BRIE

BUFALINA (1:3:7)

12.70

POMODORO, MOZZARELLA, MOZZ. DI BUFALA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA SCAGLIE

BUONGUSTAIA (1:G)

15.30

CREMA DI PATATE E ZUCCHINE, FUNGHI PORCINI, OLIVE TAGGIASCHE, FRIARIELLI, POMODORO SECCO

CALZONE LISCIO (1:7)

11.60

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

PIZZE

CAMPORELLA (1:3:7)	15.50
<i>POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, SALSICCIA, PORCINI, GORGONZOLA DOLCE</i>	
CAPRESE (1:7)	10.30
<i>POMODORO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, ORIGANO, BASILICO</i>	
CAPRICCIOSA (1:7)	12.90
<i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO, CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE NERE, ORIGANO</i>	
CARDINALE (1:3:7)	12.90
<i>POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, GORGONZOLA DOLCE, GRANA GRATTUGIATO</i>	
CHIC (1:3:4:7) NOVITÀ	13.40
<i>MOZZARELLA, ZUCCHINE, ACCIUGHE, PHILADELPHIA, POMODORO FRESCO</i>	
CONTADINA (1:3:7:G)	13.70
<i>POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOLCE, SALAMINO PICCANTE, CIPOLLE, PANCETTA</i>	
CRUDO (1:7)	11.60
<i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO</i>	
DEGUSTIBUS (1:7)	12.70
<i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON, SALAMINO PICCANTE</i>	
DELIZIA (1:3:7:8)	13.30
<i>POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOLCE, NOCI, PROSCIUTTO CRUDO</i>	
DIAVOLA (1:7)	12.90
<i>POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, SALAMINO PICCANTE, OLIVE NERE</i>	
DINAMITE (1:3:7)	14.60
<i>POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, PORCINI, GORGONZOLA DOLCE</i>	
DUCHESSA (1:2:4:7:12*)	16.20
<i>MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, SALMONE, GAMBERETTI, RUCOLA</i>	
EMILIANA(1:5*:6*:7:8)	12.90
<i>POMODORO, MOZZARELLA, MORTADELLA BOLOGNESE, SQUACQUERONE, GRANELLA DI PISTACCHI</i>	
FATTORIA (1:3:7:G)	12.70
<i>POMODORO, MOZZARELLA, PATATE LESSE, PANCETTA, CIPOLLE, GRANA GRATTUGIATO</i>	
FOCACCIA DELLA CASA (1:3:7)	12.10
<i>POMODORO FRESCO, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA SCAGLIE, RUCOLA, OLIO EVO</i>	
FONDUTA (1:3:7)	13.90
<i>POMOD., MOZZ., TALEGGIO, ZOLA DOLCE, SCAMORZA AFFUMICATA, BRIE, GRANA GRATTUGIATO</i>	
FRUTTI DI MARE (1:2:3:4:7:12*:14:G)	12.90
<i>POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE, PREZZEMOLO, OLIO EVO</i>	



MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (7*:G)

+1.00

TUTTO IL PIACERE DELLA CLASSICA MOZZARELLA CON SOLO LO 0,001% DI LATTOSIO.

UNA MOZZARELLA ALTAMENTE DIGERIBILE SENZA RINUNCIARE AL SAPORE CLASSICO.

PIZZE

FUNGHI PORCINI (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI</i>	13.40
GABRY (1:3:7) <i>MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, OLIVE NERE, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA SCAGLIE</i>	12.40
GAMBERETTI E RUCOLA (1:2:7:12*) <i>POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, RUCOLA</i>	12.40
GUSTOSA (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZ., POMOD. FRESCO, PORCINI, ZOLA DOLCE, PROSC. CRUDO, RUCOLA, GRANA SCAGLIE</i>	15.00
LEGGERA! (1:4:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, SALAMINO PICCANTE, ACCIUGHE</i>	14.00
MARGHERITA (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO</i>	9.80
MARINARA (1) <i>POMODORO, AGLIO, OLIO, ORIGANO</i>	8.50
MEDITERRANEA (1:2:7:12*) <i>POMODORO, MOZZ., POMOD. FRESCO, MOZZ. DI BUFALA, ZUCCHINE, GAMBERETTI, RUCOLA</i>	15.00
MONTANARA (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, TALEGGIO, BRESAOLA</i>	16.00
NAPOLI (1:4:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO, BASILICO</i>	11.00
OSTREGA (1:7:G) <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLE, SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA</i>	13.70
PERE E ZOLA (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PERE, GORGONZOLA DOLCE</i>	11.70
PROSCIUTTO (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO</i>	11.00
PROSCIUTTO E FUNGHI (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON</i>	11.70
REBEL8 (1:7:G) <i>POMOD., MOZZ., PROSC. COTTO, CHAMPIGNON, CARCIOFI, SALAMINO PICC., SALSICCIA, CIPOLLE</i>	15.50
RETRÒ (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOLCE, PORCINI, ZUCCHINE, RUCOLA</i>	14.80
ROMANA (1:4:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, OLIVE NERE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO</i>	12.80
RUSTICA (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PATATE LESSE, SCAMORZA, GRANA GRATTUGIATO</i>	12.80

LE MODIFICHE POSSONO VARIARE IL PREZZO DA € 0.50 A € 3.00

PIZZE

SALAMINO (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE</i>	11.00
SBAFO (1:3:4:7) NOVITÀ <i>POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, POMODORO FRESCO, SALMONE, CARCIOFI</i>	15.50
SICILIANA (1:4) <i>POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO</i>	11.60
SIRENETTA (1:4:7:G) <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA</i>	15.50
SPECK (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, SPECK</i>	11.60
TERRA E MARE (1:2:3:4:7:12*:14:G) <i>POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE, PORCINI, OLIVE NERE</i>	15.30
TIROLESE (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, MELE, PORCINI, SPECK</i>	15.00
TONNO (1:4:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, TONNO</i>	11.40
TOSCANA (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, GRANA SCAGLIE</i>	13.40
TRE PORCELLINI (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALSICCIA, WURSTEL, PANCETTA</i>	13.70
TRIFOLATA (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, PORCINI, CHAMPIGNON, SCAMORZA AFFUMICATA</i>	15.30
ULTIMA VOLONTÀ (1:2:3:4:7:12*:14:G) - <i>DOPPIO IMPASTO</i> - <i>POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PROSCIUTTO COTTO, SALAMINO PICCANTE, ZUCCHINE, PEPERONI, OLIVE NERE, GAMBERETTI, FRUTTI DI MARE, ACCIUGHE, SCAMORZA, BRIE, GRANA GRATT.</i>	23.40
VELLUTATA (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, PATATE LESSE, PORCINI, GRANA GRATTUGIATO</i>	14.20
VERDURE (1:3:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, RUCOLA, GRANA GRATT.</i>	12.40
WURSTEL (1:7) <i>POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL</i>	10.40
ZOLA E NOCI (1:3:7:8) <i>POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOLCE, NOCI</i>	12.40



IMPASTO MULTICEREALI[®] (1:3*:6*:7*:11*:G) +2.50

PROVA L'IMPASTO MULTICEREALI, UN'ESCLUSIVA DI RETRÒ A SOLI € 2.50 IN PIÙ.

UNA SELEZIONE DI FARINE PER GUSTARE LA TUA PIZZA PIÙ DIGERIBILE E NUTRIENTE.

BIRRE ALLA SPINA



Vol. 4,8% - Germania
PICCOLA 4.40
MEDIA 7.00



Vol. 5,8% - Belgio
PICCOLA 5.40
MEDIA 8.40



Vol. 4,3% - Irlanda
PICCOLA 5.00
MEDIA 7.80



Vol. 4,8% - Belgio
PICCOLA 5.40
MEDIA 8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

-  **Adnams Ease I.P.A. (1)** 7.80
Piacevolissima birra caratterizzata da aromi di mango e melone con freschi sentori di pino e pompelmo. Il finale è secco, pulito e bilanciato dalla sottile dolcezza dell'orzo. Adatta a pietanze saporite o grasse. Colore chiaro.
Inghilterra - Session I.P.A. - Fermentazione alta - 50 cl - vol. 4,6%
-  **Franziskaner Weissbier Dunkel (1)** 6.00
Birra di frumento dal colore scuro che combina il gusto del toffee dovuto ai malti scuri, con lo speziato ed il fruttato dei lieviti ad alta fermentazione. Al palato è piacevolmente corposa, con un finale speziato di fichi secchi, cannella e pepe. Colore scuro.
Germania - Dunkel weiss - Fermentazione alta - 50 cl - vol. 5,0%
-  **Gjulia ioi  - BIRRA SENZA GLUTINE -** 7.80
Birra artigianale, cruda non filtrata né pastorizzata. Al naso profuma di agrumi mentre al palato risulta fresca e beverina. Difficile accorgersi che è una birra senza glutine.
Adatta a ogni pietanza. Colore giallo carico con riflessi arancio.
Italia - Golden ale - Fermentazione alta - 50 cl - vol. 4,7%
-  **Hirter 1270 (1)** 6.00
Fine e delicata lascia in bocca un'armonia di prodotti da forno, malto caramellato, cereale tostato e una punta fresca del luppolo ad equilibrare il tutto. Adatta a carni alla griglia o pietanze speziate. Color ambra chiaro.
Austria - Lager - Fermentazione bassa - 50 cl - vol. 4,9%
-  **Kulmbacher  - BEVI RESPONSABILMENTE - (1)** 7.20
Raffinata Pils dal gusto rinfrescante, prevale l'aroma delicatamente amaricante e leggermente aspro del luppolo aromatico. Colore giallo paglierino
Zero alcool reale e solo 70 calorie adatta ad ogni pietanza.
Italia - Pilsner - Fermentazione bassa - 50 cl - vol. 0,0%
-  **Maisel's Weisse Original (1)** 6.00
Classica birra Weisse tedesca, dal colore ambrato torbido e dall'aroma morbido con sentori di pane, lievito e spezie. Presenti leggere sfumature di banana e pera. Adatta a pietanze delicate e pesce. Color ambra.
Germania - Weissbier - Fermentazione alta - 50 cl - vol. 5,5%
-  **Spaten Munchen Hell (1)** 6.00
Birra di puro malto d'orzo, al palato risulta piacevolmente equilibrata con il leggero sapore di luppolo che si combina con le dolci note di malto.
Classica birra bavarese adatta a ogni pietanza. Colore chiaro.
Germania - Hell - Fermentazione bassa - 50 cl - vol. 5,2%

BEVANDE

Acqua microfiltrata alla spina 1 litro	2.60
Acqua in bottiglia di vetro 0.75 litri	4.50
Acqua in bottiglia Pet 0.50 litri	2.00
Bibite in lattina	3.70
<i>Aranciata dolce o amara; Estathè limone o pesca; Chinotto; Sprite; Lemonsoda; Schweppes; Coca-Cola, Coca-cola decaffeinata; Coca-cola zero.</i>	
Coca-Cola in bottiglia di vetro 1 litro	8.50

CAFFETTERIA

Caffè e caffè decaffeinato.	2.00
Caffè d'orzo (1)	2.20
Caffè al ginseng (1*7)	2.20
Caffè corretto	2.80
Caffè marocchino (7)	2.80
Caffè freddo shakerato	5.50
Caffè freddo shakerato con Baileys (7)	7.50
Cioccolata nera, cappuccino (7)	5.00
Tè, tisana, limonata	3.90
Liquori caldi (China Martini, Punch)	5.00

DOPO PASTO

Amari, distillati e liquori	a partire da	5.00
Brandy, cognac e armagnac	a partire da	7.00
Rum	a partire da	8.00
Whisky	a partire da	8.00

Cerchi qualcosa di particolare?

Scopri la ricca scelta di Brandy, Cognac, Whisky e Rum.

*Grazie per aver trascorso
con noi questo 2024*