

Retrogusto

ANTIPASTI

BURRATINA DI ANDRIA | 9

Mozzarelle crémeuse des Pouilles, salade roquette, tomates séchées, basilic et huile d'olive vierge Intini.

VOGLIA DI TARTUFO | 11,50

Burrata à la truffe d'été, petits artichauts au naturel et jambon cuit à la truffe, huile d'olive Intini.

TAVOLETTA DI SALUMI | 16,50

Sélection de charcuterie finement tranchée, gressins artisanaux et croustille de parmesan.

CARPACCIO DI BRESAOLA | 9,80

Carpaccio de boeuf séché de la Valtelina bresaola, champignons frais marinés, salade roquette et copeaux de grana padano.

PIZZETTA TARTUFATA | 9,50

Petite pizza à la crème de truffe noire et fromage filant scamorza de campanie.

VINS AU VERRE ^{15CL}

ROUGES

Nero d'Avola Bio	6,20
Ortonese Puglia	5,90
Barbera Vigna Vecchia	8,50

BLANCS

Orvieto Campogrande	6,30
Fedora Rivera Puglia	5,90

ROSÉ

Tanti Petali Rosé	5,90
-------------------	------

PÉTILLANTS

Lambrusco Amabile	5,50
Coupe de Prosecco DOC	6,30
Coupe de Prosecco Rosé	6,50

PASTA

PACCHERI AL RAGU BIANCO

| 14,70

Pâtes artisanales Monograno Felicetti au ragoût traditionnel de boeuf et de cochon fumée au vin blanc et cuit trois heures.

PANZEROTTI AI PORCINI | 15,30

Ravioli farçis aux cèpes, persil, crème de champignons et chips de jambon de Parme.

GNOCCHI RETROGUSTO | 16,70

Gnocchi de pomme de terre farcis aux fromages, crème légère à la truffe noire.

POMO D'ORO | 14,80

Spaghettoni Felicetti cuisines dans une sauce tomate maison épicée, mozzarella stracciatella des Pouilles et son pesto de roquette.

CALAMARATA | 18,10

Célèbre recette Napolitaine, pâtes de Gragnano IGP et calamars frais poelés et fumés au vin blanc,, jus tomaté et épicé.

SECONDI PIATTI

MILANESE | 18,30

Fine escalope de veau en panure persillée accompagnée d'une poelée de poivrons peperonata

BRANZINO AL CARTOCCIO | 23,20

Filet de bar en papillote "Cartafatta", cuisiné avec des courgettes, tomates cerises Pacchino, et olives Taggiasche.

PIZZE

BBB (BELLA BUONA BURRATA)

14,90

Pizza à la tomate , olives Taggiasche, mozzarella Fior di Latte, coeur de burrata stracciatella, basilic.

REGINA | 13,90

Pizza à la tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit roti aux herbes et champignons blancs frais.

CIPRIANI | 15,40

Pizza blanche à la mozzarella Fior di Latte, carpaccio de boeuf séché bresaola, champignons marinés, copeaux de grana padano, salade roquette.

TUTTO TARTUFO | 17,80

Pizza blanche à la mozzarella Fior di Latte, champignons frais, crème légère à la truffe noire "Tartufata" et jambon cuit à la truffe.

DEL CASARO | 16,10

Pizza blanche au fromage gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, parmesan, taleggio et noix.

VEGETARIANA | 13,80

Pizza à la sauce tomate jaune de Sicile, mozzarella Fior di latte, légumes grillés,, olives Taggiasche et câpres.

PARMA | 15,60

Pizza à la sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon de Parme (affiné 18 mois), basilic.

LA N'DRANGHETA | 14,50

Pizza à la sauce tomate, poivrons au naturel, mozzarella Fior di latte, chair de saucisse piquante de Calabre Nduja et pousses de navet friarielli.

LA FINOCCHIONA | 13,80

Pizza à la sauce tomate , mozzarella Fior di latte, petits piments doux Migliarini, artichauts, salami au fenouil de Toscane.

DOLCI

TIRAMISU | 6,90

Crème mascarpone et biscuits Savoiardi imbibés à la liqueur de café, chocolat.

PANNA COTTA "ESTATHÉ" | 7

Crème traditionnelle infusée au thé Matcha, nappée de son coulis de fraises au basilic.

FIOR DI LATTE | 7,10

Crème glacée artisanale turbinée minute à la fleur de lait et cerises giottes"amarene".

SORBETTO AMALFI | 7,20

Sorbet artisanal au citron, arrosé au limoncello de Sorrento et zestes de citron vert.

FORMAGGI MISTI | 9

Sélection de fromages affinés AOP servis avec une confiture de figues.

PROFITEROLLES | 8,10

Choux farçis de crème Chantilly nappés de chocolat.

DES SUGGESTIONS DU JOUR SONT ÉGALEMENT PROPOSÉES SUR NOTRE ARDOISE.

TOUS NOS PRIX SONT TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS. NOUS ACCEPTONS DEUX TICKETS RESTAURANTS PAR PERSONNE

Retrogusto

ALIMENTARI · ENOTECA

VINS ROUGES (75 cl)

2016 Barbera Vigna Vecchia Cossetti	34
2020 Primitivo Quattro Conti Puglia IGT	24
2018 Nero d'Avola Paccamora Bio	28
2017 Grotta Rossa Santadi Sardegna	30
2015 Brunello di Montalcino Col d'Orcia Bio	74
2016 Lodai Fertuna Toscana	54
2019 Ortonese Sangiovese Merlot IGT	22
2015 Amarone della Valpolicella Righetti	59
2019 Montepulciano d'Abbruzzo Ronchi	26
2017 Argiolas Cannonau Sardegna IGT	22
2018 Chianti Famalgallo Bio	27
2017 Barolo Reva DOCG	62
2018 Sabazio Toscana Rosso di Montepulciano	32

APERITIFS/COCKTAILS

Martini Bianco ou Rosso	5,50
Campari	6
Spritz	8
Bellini Pêche	8
Campari Orange	7,80
Rossini Fraise	8

BIERES

Bière Moretti pression(25cl)	5,50
Morena non filtrée (33cl)	6
Volpina Amarcord Rouge (33cl)	6
Gradisca Amarcord blonde (33cl)	6

SOFTS/EAUX MINERALES

Eaux minérales Levico Terme (50 CL)	3,70
Jus de fruits ZUEGG Italia (200ml)	4,50
(Pomme, Citron & gingembre, Abricot, Orange, Poire, Grenade, Myrtille)	
Sodas Levico Terme Bio (275 ml)	5
(Limonade, Orangeade, Grenadine, Cola, Chinotto, Pomme & Gingembre)	
Mole Cola sans sucres 33 cl	4,50
Thé glacé "Estathé" citron ou pêche (33cl)	4,50

BOISSONS CHAUDES

Espresso Illy Trieste	2,70
Décaféiné Illy Trieste	2,70
Thé /Infusion	4,20
Cappucino al latte Trieste Illy	5,20
Cremino Illy Crema	3,50

VINS D'EXCEPTION (75 cl)

2017 Tignanello Toscana IGT	152
2017 Tenuta Sanguido Sassicaia	318
2017 Ornellaia Bolgheri Superiore	290
2015 Solaia Marchesi Antinori IGT	342
2016 Solaia Marchesi Antinori IGT	310
2015 Terre Brune Santadi DOC	92
2015 Barbaresco Pio Cesare DOCG	115
2015 Barolo Pio Cesare DOCG	108

VINS PETILLANTS (75 cl)

Lambrusco amabile rosso DOC	20
Moscato d'Asti Prunotto DOCG	32
Prosecco Brut Millesimato DOC Treviso	24
Prosecco Rosé DOC Millesimé	26

VINCS BLANCS (75 cl)

2019 Orvieto CampoGrande Classico	24
2019 Verdicchio classico DOC	24
2019 Vermentino Villa Solais Sardegna	28
2019 Fedora Rivera Puglia	26
2019 Sauvignon Trevenezie IGT	22

VINS ROSES (75 cl)

2019 Tanti petali Pinot Grigio Rosato	23€
---------------------------------------	-----

VIN AU VERRE (15cl)

Rouges

Nero d'Avola Bio	6,20
Ortonese Puglia	5,90
Barbera Vigna Vecchia	8,50

Blancs

Orvieto Campogrande	6,30
Fedora Rivera Puglia	5,90

Rosé

Tanti Petali Rosé	5,90
-------------------	------

Pétillants

Lambrusco Amabile	5,50
Coupe de Prosecco DOC	6,30
Coupe de Prosecco Rosé	6,50

DIGESTIFS (4cl)

Whisky Ballantines	9
Limoncello di Amalfi	7,50
Meloncino di Sorrento	7,50
Amaretto Disaronno	8
Grappa	8
Sambuca Molinari	9