



# *Menù Cerimonie 2021*

---

**TRIS DI ANTIPASTI:**

*Doblone di polenta con funghi e salsiccia*

*Uova sode con cuore di cous cous alle verdure*

*Millestrati di sfoglia con mascarpone e salmone affumicato*

**BIS DI PRIMI:**

*Risotto al nero di seppia con calamaro al cognac*

*Ravioli con cuore di bufala con sfoglia al pomodoro*

**SECONDI:**

*Trancetto di salmone gratinato con spinaci al burro e grana*

*Sorbetto artigianale*

*Tagliata di manzo senape e miele con patate al forno aromatiche*

**DESSERT:**

*Chantilly alla crema*

*Acqua, caffè e limoncello inclusi*

€ 42,00

RESTANO ESCLUSE TUTTE LE ALTRE BEVANDE





*Un menu creato per le tue ricorrenze importanti.  
Pensato per famiglie o compagnie numerose con la qualità  
che ci contraddistingue e con l'attenzione che da quasi  
vent'anni fa' parlare di noi!*

## Menu Bambini

ANTIPASTO:

*Prosciutto cotto*

PRIMO:

*Pasta corta a scelta*

(AL BURRO, AL PESTO, AL POMODORO, AL RAGÙ, ETC..)

SECONDO:

*Cotoletta di pollo panata con Patate fritte*

*Bevande, dessert inclusi*

€ 20,00

*(N.B. Se il bambino non ordina tutto, non paghi tutto!)*

POSSIBILITÀ DI MENU PER CELIACI, VEGETARIANI E VEGANI.  
PRESTIAMO LA MASSIMA ATTENZIONE A TUTTE LE INTOLLERANZE



Retrò aderisce al circuito  
Alimentazione Fuori Casa (AFC)  
dell' Associazione Italiana Celiachia (AIC)

[WWW.RISTORETRO.IT](http://WWW.RISTORETRO.IT)