

Menu Cerimonie

TRIS DI ANTIPASTI:

Salamino cacciatorino nostrano
Tortino viola con cremoso allo zafferano
Bruschetta di pane con pomodoro ciliegino,
bufala e pesto di basilico

BIS DI PRIMI:

Casoncelli alla bergamasca fatti a mano
Risotto con vellutata di cavolo cappuccio e brie

SECONDO:

Girello di maiale con fonduta di taleggio e cipolla caramellata

DESSERT:

Chantilly alla crema della nostra pasticceria
con scritta personalizzata

€ 40,00

RESTANO INCLUSI:

ACQUA, CAFFÈ, COPERTO E SERVIZIO
ESCLUSE TUTTE LE ALTRE BEVANDE

www.ristoretro.it

L'unico menù di Retrò predefinito e dal valore maggiore rispetto a quello esposto, creato per accontentare tutti i palati con carne, pesce e verdure e pensato per agevolare nella scelta e rendere semplice e di successo la tua ricorrenza.

Un menù che siamo certi ti farà fare bella figura!

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



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

Menu Bambini

ANTIPASTO:

Prosciutto cotto
(anche altro salume a piacere)

PRIMO:

Pasta corta a scelta
(al burro, al pesto, al pomodoro, al ragù, etc..)

SECONDO:

Cotoletta di petto di pollo panata con patate fritte

DESSERT:

Gelato o torta del menù

€ 25,00

MENÙ COMPLETO CON BEVANDE ESCLUSE

Un menù pensato per i più piccoli. In fase di prenotazione considereremo solo il posto a sedere mentre vedremo cosa mangia il giorno del banchetto! La spesa massima sarà di € 25,00, ovvero pagherai solo quello che consuma (ad esempio: se mangia solo la pasta al ragù, avrai da pagare solo quella!)

Menu Cerimonie

TRIS DI ANTIPASTI:

Capasanta gratinata in conchiglia

Flan di zucca e porri con crema di formaggio

Bruschette integrali con caprino osiense, erbe e speck

BIS DI PRIMI:

Risotto carnaroli alle vongole e Prosecco di Valdobbiadene

Medaglione in verde con cuore di robiola ed erbe al burro e grana

SECONDI:

Branzino in crosta di patate e rosmarino con dadolata di verdure

Sorbetto artigianale al limone

Arrosto di tacchinella alla salvia con patate al forno

DESSERT:

*Chantilly alla crema della nostra pasticceria
con scritta personalizzata*

€ 50,00

RESTANO INCLUSI:

ACQUA, CAFFÈ, COPERTO E SERVIZIO
ESCLUSE TUTTE LE ALTRE BEVANDE

L'unico menù di Retrò predefinito e dal valore maggiore rispetto a quello esposto, creato per accontentare tutti i palati con carne, pesce e verdure e pensato per agevolare nella scelta e rendere semplice e di successo la tua ricorrenza.

Un menù che siamo certi ti farà fare bella figura!

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



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

Menu Bambini

ANTIPASTO:

Prosciutto cotto
(anche altro salume a piacere)

PRIMO:

Pasta corta a scelta
(al burro, al pesto, al pomodoro, al ragù, etc..)

SECONDO:

Cotoletta di petto di pollo panata con patate fritte

DESSERT:

Gelato o torta del menù

€ 25,00

MENÙ COMPLETO CON BEVANDE ESCLUSE

Un menù pensato per i più piccoli. In fase di prenotazione considereremo solo il posto a sedere mentre vedremo cosa mangia il giorno del banchetto! La spesa massima sarà di € 25,00, ovvero pagherai solo quello che consuma (ad esempio: se mangia solo la pasta al ragù, avrai da pagare solo quella!)

www.ristoretro.it

Osio Sopra, via Rasica 19 - Tel. 035.5000.77 - WhatsApp 331.20.20.360