



Il nuovo menù di Retrobottega è creato a quattro mani da Claudio e Marco che in un'ottima sinergia elaborano e realizzano piatti della tradizione e non solo.

Ogni mese proponiamo una carta nuova legata al territorio e alla stagionalità

E [retrobottega32@gmail.com](mailto:retrobottega32@gmail.com)

  Retrobottega



Una zona dedicata alla cucina della tradizione, dove si potranno gustare piatti tipici e nuove proposte sempre sostenute da **ricerca** e **materia prima di alta qualità**.

Scopri le nostre proposte.



## CICCHETTI DAL SENTORE LIGURE

### **Insalata di Panissa ..... € 5.00**

Cannolo di panissa, prescinseua, olive taggiasche,  
cipolla rossa di Savona

### **Ba ba baciarmi Cujun ..... € 7.00**

Baci di dama salati farciti con brandacujun

### **Sandwich degli zavorristi ..... € 8.00**

Pan brioches al Nero Di seppia, patè di polpo

### **Chi ha orbicolato Roger rabbit? ..... € 10.00**

Polpette di coniglio, salsa teriyaki, riduzione di carota, carote  
agrodolci e fermentate

## CICCHETTI AROUND THE WORLD

### **Ricework Orange ..... € 5.00**

Arancini di zucca, gel di clementine, salvia

### **Nati con la camicia ..... € 8.00**

Carciofi, cialda di castagna, uovo in camicia, gelato al parmigiano

### **Full metal chicken ..... € 8.00**

Coscia di pollo impanata e frita, salsa vietnamita,  
scalogno e cavolfiore in agrodolce

### **British Pub ..... € 7.00**

Pulled pork in salsa barbecue, polenta, crackers di sesamo e anice

## I NOSTRI MAINS

### **Piatto dello chef ..... € 15.00**

A discrezione dello chef in base alla disponibilità di giornata

## DESSERT

### **A far i bignè comincia tu ..... € 6.00**

Bignè al pistacchio

### **La clementina di Tito ..... € 6.00**

Crostatina di castagna, marmellata di clementine,  
cioccolato fondente, peperoncino