

# Menù



retroBottega

## Menù Degustazione

# A mano libera

Lascati sorprendere dal nostro Chef attraverso percorsi unici, pensati per far vivere esperienze inaspettate.

“La nostra cucina è fatta di sapori autentici e rispetto per la materia prima. Lavoriamo con tecnica e attenzione, valorizzando ingredienti locali con abbinamenti che ne esaltano il gusto senza stravolgerlo.

Cucina è memoria e territorio, un equilibrio fra storia e creatività dell’oggi”.

Chef Ariele Corti

Menù 8 portate 90

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 40

---

Menù 5 portate 65

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 30

---

I percorsi di degustazione vengono realizzati per l’intero tavolo

**Un profumo, come un sapore,**

## Menù Degustazione

# Il vegetale

Non possiamo trascurare che nella tradizione gastronomica briantea, gli ingredienti di origine vegetale hanno sempre occupato un ruolo di rilievo.

Fedeli alla filosofia di un'alimentazione sana, armoniosa e consapevole, a voi la nostra proposta di ispirazione vegetale,  
espressione di una tradizione culinaria ricca di equilibrio e sobrietà.

Menù 5 portate 65

Sfoglia con carciofi e salsa al Quartirolo

Spaghetti al vino rosso, barbabietola, yogurt e noci

Risotto affumicato, ribes nero  
e aria di mandorle

Sedano rapa all'arancia e pak-choi

Dolce

---

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 30

I percorsi di degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

**è un ricordo.**

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento,  
atti a garantirne la perfetta conservazione.

Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.  
L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.