
FOOD
Retrò83
barbecue

Sfizioseria artigianale

Cannelloni ripieni e fritti su crema di formaggio e pesto di pistacchio | 2pz	6,00
Tacos con straccetti di pollo impanati ai cornflakes, salsa agrodolce leggermente piccante, misticanza | 2pz	10,00
Polpettine al pecorino su vellutata di datterini gialli, salsa cacio e zeste di limone | 4pz	8,00
Polpettine con crema di melanzane, salsa di pomodorini confit e gel di basilico | 4pz	8,00
Frittatina con anelletti alla siciliana ripiena di parmigiana di melanzane	4,00
Fiori di zucca ripieni (ricotta, pomodorini secchi, olive taggiasche e zeste di limone) impanati e fritti serviti su spuma di cacio | 2pz	5,00

Bruschette

Pane cafone tostato con olio evo servito con salsa tomato e prosciutto crudo nostrano stagionato 24 mesi | 2pz	6,00
Bruschettone con salsiccia sbriciolata, provola affumicata filante e pesto di pistacchio | 4pz	12,00

Salumeria

Degustazione d'autore di salumi artigianali e formaggi con confetture - x 2 persone	16,00
Degustazione di formaggi stagionati e semi stagionati con miele di castagno, noci e confetture	18,00

Crudi

Tartare con olio evo, fiocchi di sale Maldon e pepe nero	12,00
Carpaccio con olio evo, mandorle, fiocchi di sale Maldon e pepe nero	12,00
Shokupan tostato al burro con tartare di manzetta prussiana, alici, olive nere e salsa di ribes	18,00
Carpaccio con misticanza, glassa di aceto balsamico, capperi soffiati, salsa agrodolce di fichi e pomodori verdi, cialdina di pecorino croccante	18,00



Special pork

Ribs di maiale cbt e laccate alla brace con salsa BBQ	18,00
Salsiccia dolce o piccante alla brace | 2pz	6,00
Filetto alla brace 300gr con contorno a scelta	30,00

Contorni

Insalatina verde	4,00
Insalatina mista	4,00
Rucola, pomodorini, scaglie di grana	5,00
Patate al forno	5,00
Patate fritte	4,00
Patate dippers	4,00
Verdure grigliate di stagione	5,00
Melanzane a funghetto	5,00
Zucchine alla scapece	5,00
Contorni stagionali (chiedi al personale di sala)	5,00



Grill special

Selezioniamo con cura le migliori carni nazionali ed estere, prestando particolare attenzione agli allevamenti da dove provengono e al metodo di macellazione utilizzato.

Pretendiamo che ogni animale venga trattato con cura e rispetto.

Ogni bistecca viene tagliata e pesata al momento in macelleria, fatta vedere al cliente cruda e poi cotta sulla brace a legna naturale e a vista in sala.

Attenzione: in merito a quanto elencato prima non sono sempre disponibili tutte le razze presenti in carta e spesso è possibile trovare carni “special”.

N.B. chiedere al responsabile di sala.

Tutte le carni servite vengono frollate almeno 15-20 giorni prima di essere servite per esaltarne il gusto e la morbidezza.



Coperto e Servizio 2,00

Scottona Nazionale

6,00 all'etto

Italia

al sangue/media

La carne del bovino femmina è sempre più tenera e succulenta, età compresa tra i 15 e i 22 mesi di vita, si riconosce dal maschio per la marezzatura presente nella massa muscolare.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 800/900gr



- Tagliata senza osso 300gr condita con olio evo e fiocchi sale Maldon 18,00
- Tagliata senza osso 300gr condita con rucola, pomodorini, scaglie di grana e olio evo 22,00

Marchigiana

6,00 all'etto

Italia centrale

al sangue

Incrocio bovino podolico autoctono con tori chainini.
Viene allevata in tutta l'Italia centrale.
Presenta minima infiltrazione di grasso.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 800/900gr



- Tagliata senza osso 300gr condita con olio evo e fiocchi sale Maldon 18,00
- Tagliata senza osso 300gr condita con rucola, pomodorini, scaglie di grana e olio evo 22,00

Scottona Polacca

6,50 all'etto

Polonia

al sangue/media

Questa razza vive allo stato brado nella Polonia settentrionale (regione del Mazury). Molto tenera e grassosa perché alimentata con barbabietola da zucchero durante l'ultima fase dell'allevamento.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 800/900gr

Simmenthal Bavarese

7,00 all'etto

Germania - Bavaria

al sangue/media

Questi capi vengono alimentati con una percentuale di cereali ben definita: 30% di favino, 70% di orzo, avena e grano. Vengono lasciati pascolare all'aperto fino a poco prima della macellazione in modo tale da far sviluppare una massa muscolare armonica e sana. Gli ultimi mesi vengono trascorsi in stalla dove i muscoli si affinano e la carne risulta più tenera e grassosa.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 800/900gr

Frisona Baltica

7,00 all'etto

Polonia
(Coste del mar Baltico)

al sangue/media

I capi di Bestiame vengono allevati pochi alla volta in pascoli verdissimi. Il freddo e la buona alimentazione permettono ai bovini di sviluppare molto grasso. Questo microclima ideale rende la carne unica e adatta a chi è alla ricerca di un sapore forte e selvaggio.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 900gr

Danese Rossa

7,00 all'etto

Danimarca

al sangue/media

Allevata secondo metodi tradizionali.
Gusto intenso, tenerezza unica e alto grado di marezzatura.
Apprezzata in tutto il mondo.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 900gr



- Tagliata senza osso 300gr condita con olio evo e fiocchi sale Maldon 21,00
- Tagliata senza osso 300gr condita con rucola, pomodorini, scaglie di grana e olio evo 25,00

Angus Spagnolo

8,00 all'etto

Spagna

al sangue/media

Considerata una delle carni più pregiate sul Mercato. La sua carne si caratterizza per l'elevata concentrazione di grasso e proteine al suo interno. Viene nutrito con cibo sano e non trattato chimicamente, in particolare fieno e grano ma due mesi prima della macellazione esclusivamente con mais.



- T-bone min. 500gr



- Costata min. 1kg

Panini

Norman 10,00
Hamburger di Scottona 180gr, provola filante,
melanzane a funghetto, basilico fresco

Lemon 10,00
Hamburger di petto di pollo 180gr in crosta di pane casereccio aromatizzato al limone,
insalata, maionese, bacon

Porco estivo 13,00
Hamburger di Scottona 180gr provola filante, patate al forno a fette,
pancia di maiale cbt glassata al miele, sour cream bacon

Tomato burger 12,00
Hamburger di Scottona 180gr, rucola, provola filante, salsa tomato,
zeste di limone, prosciutto crudo, pesto di basilico

Fresco 12,00
Hamburger di Scottona 180gr, provola filante, zucchine alla brace al profumo di menta,
speck , crema di datterini gialli e scaglie di mandorle

Macellaio alla brace 12,00
Straccetti di carne alla brace, rucola pomodorini e scaglie

Menù bimbi

Hamburger o cotoletta da 100gr al piatto o nel panino con patate fritte 8,00

N.B.: Tutti i panini sono accompagnati da patate chips fresche di nostra produzione.

Dolci artigianali

Tiramisù	6,00
Millefoglie con crema pasticcera, caramello e arachidi salati	7,00
Ananas alla brace al profumo di cannella con gelato alla vaniglia variegato alla lavanda e croccante di amaretti	7,00
Caprese al limone	7,00

Bibite

Acqua Leggera (naturale)	75 cl	2,00
Acqua Gaudianello (frizzante)	75 cl	2,00
Coca Cola	33 cl	3,00
Coca Cola Zero	33 cl	3,00



Coperto e Servizio	2,00



Maddaloni. Estate 1990.
Controllo peso nell'allevamento familiare di un vitello adulto a carne bianca.



Maddaloni. Primavera 1993.
Traino di un vitellone bianco (nato a Terni) prima di essere macellato.

DESIGNED BY PixelLab STUDIO CREATIVO

“Retrò 83 barbecue” nasce l’8 febbraio 2018, ma la nostra storia inizia tanti anni prima, quando il mio bisnonno Giovanni allevava animali a carattere familiare in una piccola stalla che era riuscito a costruir si dopo tanti anni di duro lavoro. Il testimone passò poi a mio nonno Antonio, dagli amici chiamato Tonì, che iniziò ad allevare vitelli da latte di carne bianca, polli biologici e maiali, ed insegnò il mestiere a mio padre Giovanni e ai miei zii Bartolomeo e Giuseppe. Per anni, mio padre e i miei zii aiutarono mio nonno finché l’allevamento divenne così grande da dover costruire due stalle, un porcile e un pollaio per far sì che l’ eredità, ricevuta in dono dal padre e ancor prima dal nonno, non andasse perduta.
Mio padre continuò ad allevare animali insieme ai fratelli ma divenne anche rappresentante di prodotti zootecnici e, dopo tanta esperienza nel settore, decise, insieme a mia madre Eva, di aprire una macelle ria e il sogno si avverò il 29 Marzo del 1992. Gli allevamenti continuarono ad esistere e, oltre a vitelli da latte di carne bianca, furono allevati a terra anche vitelli adulti facendo sì che dal produttore ci fosse una linea diretta col consumatore, che comprava la carne in macelleria conoscendone la provenienza.
In questo modo, mio padre e mia madre hanno creato con i loro clienti un rapporto autentico e dopo un ’esperienza trentennale in macelleria hanno voluto allargare i loro orizzonti professionali e aprire una braceria: Retrò 83 barbecue. L’intento è quello di continuare a coltivare una tradizione e una passione ben radicata nella nostra famiglia ed io, ho avuto l’ onore, grazie ai miei genitori, di poter gestire in prima persona Retrò, mantenendo vivi gli ingredienti che hanno da sempre caratterizzato il loro percorso lavorativo. Onestà, trasparenza e qualità camminano di pari passo con la tradizione che ci ha contraddistinto e con l’innovazione che ci accompagna nella nuova generazione.

con affetto Claudia

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti **INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	2) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
3) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	4) SEDANO e prodotti a base di sedano
5) UOVA e prodotti a base di uova	6) SENAPE e prodotti a base di senape
7) PESCE e prodotti a base di pesce	8) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
9) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
11) SOIA e prodotti a base di soia	12) LUPINI e prodotti a base di lupini
13) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.