

RETROGUSTO

WINE BAR

-----BEVANDE-----

PROMO APERITIVO

Piccola Selezione di Salumi, Formaggi e
Crostoni
5 €

FOCACCINE

CALDE

3 €
(Vedi Lista)

Mezza
Focaccina
1,50 €

BIRRE

5 €

Artigianale Birra Agricola
BIO Bionda "Borgo
Stella"
Made in Florence

Giapponese Bionda
"Sapporo" Premium Beer

Trappista Belga
d'Abbazia "Leffe"
Bionda

Trappista Belga
d'Abbazia "Chimay"
Rossa

Ichnusa "Non Filtrata"

COCKTAILS

5 €

Negroni
Negroni Sbagliato
Aperol o Campari Spritz
Americano
Manhattan
Old Fashioned
Margarita
Bloody Mary
Gin Tonic

COCKTAILS ANALCOLICI

5 €

Fruit & Tonic: Spremuta fresca
d'Arancia e Limone, Schweppes
Tonica e Lime

Raspberry Love: Frullato di
Lamponi, Limone spremuto e
Soda

Blueberry Love: Frullato di
Mirtilli, Lime spremuto e Soda

LA RUMERIA DEL RETROGUSTO

Rum da tutto il Mondo Caraibico

Giamaica "Dark Rum" Spiced	5 €
Cuba "Matusalem" Metodo Solera	5 €
Martinica Agricole "J. Bally"	6 €
Dominicano "Barcelò Imperial"	6 €
Dominicano "Barcelò Gran Añejo"	7 €
Panama "Malteco Reserva 10 años"	7 €
Mexican Rum "Prohibido Reserva" Metodo Solera	8 €
Dominicano "Brugal Gran Reserva"	8 €

VINI DOLCI e AMARI

5 €

Amari Fiorentini Linea
DU-IT
Vodka al Caramello
Salato DU-IT
Ratafià di Amarene
DU-IT
Porto e Madeira
Moscato di Trani
Zibibbo di Sicilia
Recioto di Soave
Vin Santo Occhio di
Pernice

GRAPPE

5 €

Grappe Linea Distilleria Deta

Bianca di Chianti Classico
Bianca di Brunello di Montalcino
Barricata di Chianti Classico Riserva
Barricata di Brunello di Montalcino Riserva

RETROGUSTO

WINE BAR

-----VINI AL CALICE -----

PROMO APERITIVO

Piccola Selezione di Salumi,
Formaggi e Crostini

5 €

BOLLICINE

Franciacorta Brut "Barone di Erbusco".

Provaglio d'Iseo (BS). 12,5% Vol.

Uva 100% Chardonnay, 25 mesi sui lieviti. 5 €

Prosecco DOC Rosè Millesimato 2019 Extra Dry

"Sala". Az. Agr. Crocetta del Montello (TV)

11% Vol. Uva Glera e Pinot Nero 4 €

Ribolla Gialla Spumantizzata Brut "Villa Sala",

Az. Vinicola Villa Sala, Veneto, 11% Vol. 3 €

ROSE'

Rosato IGT "Santa Lucia" 2019

AGRICOLTURA NATURALE. Castello dei

Rampolla, Panzano in Chianti (Greve). 12,5%

Vol. Uva 100% Sangiovese. 4 €

ROSSI

Sirah "Ripensato", con Leggero Appassimento

delle uve 2019. Cantina Palazzo Pisano,

Agrigento. 13,5% Vol. Uva 100% Syrah 5 €

Grosjean Vin "Rouge Gorge" 2018

BIOLOGICO. Soc. Agr. Grosjean Vins,

Ollignan, Aosta. 12,5% Vol. Blend di diverse uve

autoctone (Pinot Nero, Petit Rouge, Fumin,

Sirah, Gamay). 4 €

Toscana Rosso IGT "Retrogusto" 2019. Villa

Pillo, Gambassi Terme (FI). 13,5% Vol. Uva

70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon. 3 €

FOCACCINE

CALDE

3 €

Mezza
Focaccina
1,50 €

Pecorino Fresco e Salame

Toscano

Prosciutto Crudo e Crema di

Funghi

Finocchiona IGP e Melanzane

Grigliate

Formaggio Erborinato e

Composta di Zucca Gialla

Mortadella al Tartufo e Pecorino

Sardo

Crema di Lardo al Tartufo e

Pomodori Secchi

Nutella

BIANCHI

Friulano Friuli Grave DOC "Fossa Mala"

2018. Soc. Agr. Fossa Mala, Fiume Veneto

(PD). 13% Vol. Uva 100% Friulano. 5 €

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

"Sassi Avari" 2019. Az. Agr. Cupramontana,

San Paolo di Jesi (AN), 13% Vol. Uva 100%

Verdicchio. 4 €

Toscana Bianco IGT "Retrogusto" 2019. Villa

Pillo, Gambassi Terme (FI). 12,5% Vol.

Uva 90% Sauvignon Blanc e 10%

Chardonnay. 3 €