

I retròdatati

Cucina Itinerante

Roulotte vintage per eventi

feste – concerti - catering

anniversari – matrimoni

mail iretro@libero.it



Giovanni 345 6948192



I Retròdatati

Food Truck

PRODOTTI E CIBI A CHILOMETRO ZERO

CUCINA CASERECCIA E CASALINGA

AMPIA SCELTA DI VARI PRIMI PIATTI

PESCE E TRADIZIONI LAGUNARI

MENU' DI CARNE E FRITTI

PROPOSTE STAGIONALI





SIAMO UN'ATTIVITA' FOOD TRUCK/CATERING PER EVENTI
IN LOCATION PARTICOLARI, SPECIALMENTE A TEMA
VINTAGE/RETRO' MA NON SOLO: DISPONIBILI ANCHE PER CHI
ORGANIZZA CELEBRAZIONI PRIVATE QUALI MATRIMONI,
LAUREE, RICORRENZE. IL NOSTRO MEZZO E' UNA ROULOTTE STILE
VINTAGE RETRO', ELEGANTE, CURATA IN OGNI DETTAGLIO
CON PICCOLO PLATEAU ESTERNO FATTO DI DELIZIOSI OGGETTI
IN UN CONTINUO RICHIAMO CHE VA DALLA BELLE EPOQUE
AL SOGNO FELLINIANO. OFFERTA GASTRONOMICA DI LIVELLO
CON PRODOTTI E PIATTI A CHILOMETRO ZERO DELLA "MACCHIA"
LAGUNARE VENEZIANA. MAGICO INTRECCIO GUSTATIVO
TRA PASSATO PRESENTE E FUTURO, CON VASTA SCELTA
CONCORDABILE ANCHE CON CHI ORGANIZZA. CICCHETTERIA
E POSSIBILITA' DI UN SECONDO MENU' A BASE DI CARNE E FRITTI COME
INDICATO NEL MENU' GENERALE PUBBLICATO.

PER INFO E PRENOTAZIONI CHIAMARE 345 6948192
o SCRIVERE ALL'INDIRIZZO MAIL iretro@libero.it
CONTATTO PAGINA [FACEBOOK I RETRO'DATATI](#)



LE NOSTRE PROPOSTE FOOD

Le proposte culinarie che andremo a servire sono varie, si basano in primis sulla tipicità dei nostri piatti lagunari ma non solo, volgeremo lo sguardo all'intera nostra regione che sa proporci innumerevoli varianti di piatti straordinari, dove materie prime eccellenti sapientemente miscelate danno come risultato piatti tra i più rinomati e conosciuti. I nostri piatti sono di estrazione casalinga, casereccia ma sanno strizzare l'occhio ad innovazione, creatività e fantasia. Nel nostro menù di pesce e prodotti lagunari si potranno trovare a rotazione e in base alla stagionalità e reperibilità:

- BRODETTO DI PESCE DELLA LAGUNA (tipico piatto nato poverissimo, ovvero era ciò che si mangiava nei pescherecci, utilizzando il pesce meno pregiato, rotto e non commercializzabile, un mix di pesci da lisca, molluschi e crostacei)
 - BIGOI IN SALSA(uno dei piatti veneziani più famosi a base di cipolle e sardine sotto sale)
 - PASTICCIO DI PESCE ALLA VENEZIANA (piatto generoso, delicato ed invitante a base di pesci, molluschi e crostacei)
- GNOCHETTI ALLA SALICORNIA (o altrimenti detta asparago di mare, pianta stagionale reperibile nelle zone litoranee, poco conosciuta ed utilizzata sa invece dare sapidità e gusto, ricchissima di sali minerali. Utilizzata in passato per chi soffriva di scorbuto)
- CASSOPIPA (altro piatto simbolo di vita e tradizione di pesca, pietanza che non si trova facilmente nei ristoranti di pesce ma che affonda le sue tradizioni nella laguna veneta e veniva preparata direttamente nei "bragossi" antiche imbarcazioni lagunari. Un sugo fatto di tutte le varietà di molluschi con i quali si condiscono i bigoli, o altro tipo di pasta.
 - RISOTTI in base alla stagionalità. Di pesce, di carne o di verdure
- ZUPPE e VELLUTATE di verdure, PASTA E FAGIOLI non mancheranno per deliziare anche i palati che hanno fatto una scelta vegetariana.
- BACCALA' MANTECATO - SARDE IN SAOR - MOSCARDINI IN GUAZZETTO - SEPIE COL NERO

Nel menù di carne invece proponiamo una materia prima poco conosciuta la "CARNE SALADA", un salume caratteristico della provincia di Trento, prodotto che intendiamo servire sia nella variante cotta che cruda. Con questa tipicità trentina intendiamo proporre succulenti panini e piatti freschi e leggeri. Nel menù "carne" abbiamo scelto di offrire anche una versione di GNOCCO FRITTO DA PASSEGGIO accompagnato da RAGÙ DI FRASSONA e nella versione vegetariana con salse a base vegetale, TORTELLINI FRITTI, e FRITTATE.

Come già ribadito, ma ci teniamo a sottolineare, che i menù saranno sempre in costante evoluzione, sia per una questione di reperibilità dei prodotti a seconda delle stagioni, sia secondo l'estro della cuoca che sarà sempre alla ricerca di novità o di proposte di vecchie ricette, con entusiasmo e creatività. Non mancheranno proposte veloci e gustose come gli irrinunciabili CICCHETTI e SPUNCIOTTI offerti accompagnati da un buon calice di vino veneto o dal più classico spriz. In alternativa al più tradizionale aperitivo vorremmo proporre una fusione di tipicità, innovazione e curiosità verso gusti e culture lontane ovvero il SUSHI VENESSIAN, un incontro di sapori e di mondi.....un po' come a voler ricordare la vecchia via della seta tra l'oriente e Venezia.

La nostra proposta culinaria termina con una variegata proposta di dolci e biscotti di tradizione veneta e veneziana tra i quali BAICOLI,ZALETI,BURANEI,PINCIA,TORTA CIOSOTA, CROSTATE, DOLCETTI MORBIDI, QUADROTTI DI RICOTTA,ECC.

Saremo in grado di offrire anche un SERVIZIO DI COLAZIONI con caffè, cappuccini e dolcetti casalinghi

