



Walter Ferretto



La Carta

Antipasti

GAMBERO ROSSO Tartare, passion fruit, perle al cocco	27 €
CIPOLLATA Con granny smith, sgombro marinato, robiola di roccaverano	20 €
ANGUILLA Marinata alla piemontese in aceto di moscato	25 €
1987 – MILLEFOGLIE Di lingua di vitello e foie gras-dadini di gelatina al porto	25 €
ASPARAGI & ASPARAGI Maionese veg	20 €

Primi piatti

AGNOLOTTI Tradizionali "dal plin", burro e fondo bruno	20 €
RISO CARNAROLI Piselli, ragu' di galletto speziato	20€/persona (minimo 2 persone)
TAGLIOLINI AL TUORLO D'UOVO Triglie, zucchine trombetta, erba San Pietro	25 €
RAVIOLI "I TRE CHEF" Ripieni al pesto liquido, pomodorini al forno	25 €

Secondi piatti

MAIALINO	25 €
Croccante, salsa bruna orientale, mele golden	
VITELLO "AL ROSA"	25 €
Girello su cremoso di patate all'olio evo, tartufo nero	
PETTO DI GALLETTO MAIS & FOIE GRAS	35 €
Scaloppa, legumi, riduzione al marsala	
FRITTINO	27 €
Di acciughe ripiene e zucchine, finta maionese alla menta	
RICCIOLA DEL MEDITERRANEO	32 €
Fiammata, pomodoro affumicato, olive, capperi	

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
DI EVENTUALI INTOLLERANZE ED ALLERGIE

www.walterferretto.com *