

Walter Ferretto



Menu di Fine Anno

Gambero rosso – frutto della passione
Salmone selvaggio affumicato – gelato al pino – croccante di sesamo
Ostrica “fine de claire” in tempura – limone – mela verde

Carciofo ripieno – crema di parmigiano reggiano
Petto di gallinella “caldo/freddo” – melograno – mandorla

Raviolo di mascarpone con Tartufo Bianco

Filetto di vitello piemontese – foie gras – topinanbour

Sorbetto tropicale

Dolce...sorpresa
Panettone artigianale dello Chef Walter Ferretto

Buon 2023
con
lenticchie e cotechino

€ 160 persona bevande escluse
incluso bollicine di aperitivo

Pernottamento + prima colazione + cena
€ 440 a coppia
bevande escluse – incluso bollicine di aperitivo