

Walter Ferretto



Antipasti

TROTA FARIO MARINATA (4)

CIPOLLA NOVELLA - MELA VERDE - UOVA DI TROTA

MARINATED TROUT - NEW ONION - GREEN APPLE - TROUT EGGS

€ 20

CAPPASANTA ALLA PLANCIA (4-7-12-14)

BURRO BIANCO VANIGLIATO - TACCOLE

SCALLOP ON THE PLANK - WHITE VANILLA BUTTER - TACCOLA

€ 25

MELANZANA BBQ (1-3-7)

BUFALA - YOGURT E ZENZERO

BBQ AUBERGINE - BUFFALO CHEESE - YOGURT AND GINGER

€ 20

POMODORO (1-3)

BASILICO - PANE AL VAPORE

TOMATO - BASIL - STEAMED BREAD

€ 20

Primi piatti

TORTELLO RIPIENO (1-3-7)
DI PESTO AL BASILICO – CRUDO DI SAN MARZANO
STUFFED TORTELLO BASIL PESTO – SAN MARZANO RAW
€25

CARNAROLI (7-12)
ASPARAGI – TOMA
CARNAROLI RICE – ASPARAGUS – TOMA CHEESE
€ 20

LINGUINA DI GRAGNANO (1-2-9-12)
SCAMPI – FIORI DI ZUCCHINE
GRAGNANO PASTA – SCAMPI – COURGETTE FLOWERS
(minimo 2 persone)
€ 30 persona

Carne & Pesce

CUBO DI AGNELLO (7-9-12)
MIELE E YOGURT
LAMB CUBE – HONEY AND YOGURT
€ 30

POLLO (6-9-12)
“COL FIOCCO” SPEZIATO
SPICY CHICKEN
€ 30

TRIGLIA – GAMBERO (2-3-4-7)
BIETOLA – BAGNA CAODA LIGHT
MULLET – SHRIMP – BEET – LIGHT ANCHOVY SAUCE
€ 30

FORMAGGI (7-8)
DELLE NOSTRE VALLI CON MOSTARDA AL MOSCATO D'ASTI
selection of piedmont cheeses with muscat mustard
€ 20

I Classici

1987 – MILLEFOGLIE (7-12)

DI LINGUA DI VITELLO E FOIE GRAS GELATINA AL PORTO

1987 – MILFOIL VEAL TONGUE AND FOIE GRAS – PORT JELLY

€ 25

VITELLO TONNATO (3-4)

VEAL IN TUNA SAUCE

€ 20

I PLIN (1-3-7-9-12)

BURRO E SUGO DI ARROSTO

AGNOLOTTI WHIT BUTTER AND ROAST SAUCE

€ 20

TAJARIN (1-3)

40 TUORLI – POMODORO – AGLIO – PEPERONCINO

TAJARIN 40 YOLKS – TOMATO – GARLIC – CHILY PEPPER

€ 20

SOTTOPALETTA PIEMONTESE (1-9-12)

FONDENTE ALLA BARBERA D'ASTI POLENTA 8 FILE

FASSONA PIEDMONTESE WHIT BARBERA D'ASTI – POLENTA 8 ROW

€ 28

FINANZIERA ASTIGIANA (8-9-12)

CON PORCINI E CERVELLA DI VITELLO

ASTIGIAN FINANZIERA WHIT PORCINI AND VEAL BRAIN

€ 32

A large, semi-transparent, dark red watermark of the letter 'W' is centered on the page. The watermark is composed of two overlapping 'V' shapes, one slightly offset from the other to create a three-dimensional effect.

www.walterferretto.com