

Walter Ferretto





Menu di Natale

Aperitivo di benvenuto con

Monbullae, metodo classico pas dosè, Hic et Nunc

Anguilla marinata in agrodolce

(omaggio a Pina Fassi del rist. Gener Neuv)

Monbullae, metodo classico pas dosè, Hic et Nunc

Filetto crudo di razza piemontese, foie gras, tartufo

Cardo gobbo di Nizza Monferrato, Roccaverano e acciuga del Mar Ligure

Langhe Pinot Nero, Carlo Giacosa

Agnolotti "dal plin" alle tre carni

Brodo di bue grasso e cappone

Cappone "f.lli Miroglio", rosmarino, zucca, castagne

Barbera d' Asti Superiore, Emanuele Gambino

Pre dolce

Lingotto di fondente 70%, nocciola, lampone

Panettone artigianale by Walter Ferretto

Moscato d' Asti, Romano Dogliotti

Buone Feste



www.walterferretto.com