

Walter Ferretto



# La Nuova Cucina dello Chef Gabriele Bianco

## Antipasti

TROTA DI VALDIERI MARINATA (4)  
INSALATA LIQUIDA - MELA VERDE - UOVA DI TROTA  
marinated trout - liquid salad - green apple - trout eggs  
€ 20

BARBABIETOLA AFFUMICATA (4 - 7)  
ROCCAVERANO - ACCIUGA - ANETO  
smoked bett - roccaverano cheese - anchovy - dill  
€ 20

CARCIOFO (3 - 7)  
BUERRE BLANC - LIMONE - MAGGIORANA  
artichoke - beurre blanc - lemon - majoram  
€ 20

## Primi piatti

CARNAROLI (6 - 7 - 9 - 11)  
ZUCCA GIALLA - RAGU' DI GALLETTO SPEZIATO  
carnaroli rice - yellow pumpkin - spicy cockerel ragù  
(minimo 2 persone)  
€ 20 persona

PASTA MISTA IN ZUPPA DI PATATE, FAGIOLI CANNELLINI E CALAMARI (1 - 2 - 4 - 14)  
mixed pasta in potato soup, cannellini beans and squid  
€ 25

## Secondi piatti

SELLA DI CAPRIOLO (7 - 9 - 12)  
ZUCCA - BLU DI CAPRA  
roe deer - pumpkin - blue goat cheese  
€ 35

PETTO DI PICCIONE (7 - 8 - 9 - 12)  
FILETTO MARINATO - COSCIA AL FUMO - PANFORTE DI FEGATELLI E NOCCIOLA  
pigeon breast - marinated fillet - smoking thighs - livers and hazelnuts  
€ 40

TRIGLIA (2-3-4-7)  
FARCITA DI GAMBERI - BAGNA CAODA LIGHT  
red mullet - stuffed whit shrimp - light anchovy sauce  
€ 35

# I Classici dello Chef Walter Ferretto

## Antipasti

1987 – MILLEFOGLIE (7 - 12)

DI LINGUA DI VITELLO E FOIE GRAS GELATINA AL PORTO

1987 – veal tongue and foie gras millefeuilles – port jelly

€ 25

INSALATA DELLE LANGHE (7 --8)

FUNGHI CHIODINI, CASTAGNE, MELOGRANO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO

PETTO DI ANATRA SALSA BALSAMICA

Langhe salad, chiodini mushrooms, chestnuts, pomegranate, goat cheese,  
duck breasts, balsamic sauce

€ 20

COSCIA VITELLO PIEMONTESE CRUDA (1 - 7 - 8)

NOCCIOLA PIEMONTE IGP - FICO

piedmontese raw veal – hazelnut igp - fig

€ 20

## Primi piatti

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

BURRO E SUGO DI ARROSTO

agnolotti white butter and veal juice

€ 20

TAJARIN 40 TUORLI (1 - 3 - 4 - 7)

BROCCOLI – ACCIUGA – CRUMBLE DI PANE

tajarin 40 yolks - broccoli - anchovies - bread

€ 20

## Secondi piatti

STRACOTTO DI VITELLO (9 - 12)

ALLA BARBERA D'ASTI – TUBERI E RADICI

Piedmontese veal white barbera d'asti – tubers and roots

€ 30

\*FINANZIERA ASTIGIANA (1 - 7 - 9 - 12)

CON PORCINI E CERVELLA DI VITELLO

typical dish with veal offal – porcini mushrooms – veal brain

€ 30

FORMAGGI (7 - 8)

DELLE NOSTRE VALLI CON MOSTARDA AL MOSCATO D'ASTI

selection of piedmont cheeses with muscat mustard

€ 25

[www.walterferretto.com](http://www.walterferretto.com)