

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

MELANZANA BBQ (1 - 7)
BUFALA - GELATO YOGURT E ZENZERO
bbq eggplant - bufala - yogurt and ginger ice cream
€ 18

IL POMODORO (1 - 7)
PAPPA AL POMODORO - BURRO BIANCO - BASILICO
tomato - pappa al pomodoro - white butter - basil
€ 18

Primi piatti

RISO CARNAROLI (7)
ASPARAGI - CONSISTENZE DI LIMONE
carnaroli rice - asparagus - lemon
€ 18

LINGUINE DI GRAGNANO (1 - 2 - 7)
TORRONE - CRUDO DI GAMBERO ROSSO
Gragnano pasta - nougat - raw red shrimp
(minimo 2 persone) € 32 persona

Secondi piatti

PETTO DI ANATRA (1 - 6 - 7 - 11)
IL SUO GYOZA - TERIYAKI - AGRUMI
duck breast - her gyoza - teriyaki - citrus
€ 28

SALMONE (1 - 4 - 5 - 7 - 8)
CAFFE' - LIME
salmon - coffee - lime
€ 25

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

VITELLO TONNATO “CLASSICO” (3 - 4)
classic veal with tun sauce
€ 20

Primi piatti

*AGNOLOTTI TRADIZIONALI (1 - 3 - 7 - 9 - 12)
“DAL PLIN” AL BURRO E SUGO DI ARROSTO
agnolotti whit butter and veal juice
€ 20

TAJARIN 40 TUORLI (1 - 3 - 4 - 7)
VERDURE SPADELLATE – ERBE AROMATICHE
tjarin 40 yolks – sautéed vegetables – aromatic herbs
€ 20

Secondi piatti

FASSONA PIEMONTESE (4 - 9)
SOTTOFILETTO GRIGLIATO – “BAGNET VERD” – MISTICANZE
fassona piedmontese grilled – bagnet verd – vegetables
(minimo 2 persone) € 30 persona

AGNELLO “ALTA LANGA” AL FORNO (7 - 9)
MILLEFOGLIE DI PATATE
baked lam – potato millefoglie
€ 30

FEGATO DI VITELLO (7 - 12)
CIPOLLE – CILIEGIE – SALVIA
calf liver –onions – cherries – sage
€ 25

FORMAGGI (7 - 8)
DELLE NOSTRE VALLI CON MOSTARDA AL MOSCATO D'ASTI
selection of piedmont cheeses with muscat mustard
€ 18



www.walterferretto.com