

# Walter Ferretto



# La nuova cucina di Gabriele Bianco

## Antipasti

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

(T) VITELLONE  
BATTUTA DI COSCIA - LATTUGA - NOCCIOLA  
veal, lettuce, hazelnut  
€23

BARBABIETOLA  
"AL FUMO" ROCCAVERANO - ANETO  
smoked beet - Roccaverano cheese - dill  
€20

## Primi

(T) CARNAROLI E CAVOLI  
carnaroli rice - cabbages  
(minimo 2 persone) € 20 persona

(T) PAPPARDELLA ALL'UOVO  
RIPIENA DI FUNGHI E PATATE  
Pappardella filled with mushrooms and potatoes  
€25

PASTA MISTA - PATATE - FAGIOLI E MARE  
Mixed pasta - potatoes - beans and seafood  
€ 30

## Secondi

(T) PICCIONE  
PANFORTE DI FEGATO - FICO  
pigeon - liver panforte - fig  
€40

CERVO  
ZUCCA GIALLA - BLU DI CAPRA  
deer - pumpkin - blue goat cheese  
€30

TRIGLIA  
FARCITA DI GAMBERI - BAGNA CAODA LIGHT  
red mullet - stuffed whit shrimp - light bagna caoda  
€35

# La tradizione di Walter Ferretto

## Antipasti

1987 – MILLEFOGLIE  
DI LINGUA DI VITELLO E FOIE GRAS GELATINA AL PORTO 1987  
veal tongue and foie gras millefeuilles – port jelly

€25

INSALATA D'AUTUNNO  
CALDO & FREDDO – PETTO DI ANATRA “AL ROSA”  
autumn duck breast salade

€25

(T) UOVO 64°  
PARMIGIANO 24 MESI – ZUCCA E FUNGHI  
egg 64° - parmesan cheese – pumpkin – mushroom

€20

## Primi piatti

(T) \*AGNOLOTTI TRADIZIONALI  
“DAL PLIN” AL BURRO E SUGO DI ARROSTO  
agnolotti whit butter and veal juice

€20

(T) TAJARIN 40 TUORLI  
PARMIGIANO E BURRO DI MONTAGNA  
tjarin 40 yolks – parmesan and mountain butter

€20

## Secondi piatti

VITELLONE PIEMONTESE BRASATO  
POLENTA 8 FILE  
braised veal - polenta

€30 persona

FINANZIERA ASTIGIANA  
CON CERVELLA AL BURRO  
piedmontese offal and brain

€30

CUBO DI BOLLITO  
GIARDINIERA DI VERDURE – BAGNET VERD  
mixed boilet meats – vegetable – green sauce

€25

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO E FORMAGGETTA DI ROCCAVERANO  
gorgonzola and Roccaverano cheese

€15



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