Walter Ferretto

“IL DIALOGO”
di Gabriele Bianco

ricette della memoria e creazioni contemporanee si alternano in un equilibrio di sapori, tecnica e sensibilità

ANTIPASTI

1987 – MILLEFOGLIE (7 - 12)

DI LINGUA DI VITELLO E FOIE GRAS GELATINA AL PORTO

1987 – veal tongue and foie gras millefeuilles – port jelly

€ 30

CARCIOFO – GAMBERO – ‘NDUJA

artichoke- shrimp – ‘nduja

€ 25

PRIMI PIATTI

FUSILLONE DI GRAGNANO (1 – 2)

CIME DI RAPA- GAMBERI - BISQUE

Gragnano pasta – turnipe top – shrimp - bisque

€ 25

RISO CARNAROLI (6 - 7 - 9)

ZUCCA GIALLA – GALLETTO SPEZIATO

Carnaroli rice – yellow pumpkin – spicy chicken

minimo 2 persone € 25 persona

SECONDI PIATTI

CERVO (7)

TOPINANBOUR – MIRTILLI – BLU DI CAPRA

deer – jerusalem mushrooms – blueberries – goat’s blue cheese

€ 35

DESSERT

GORGONZOLA PICCANTE (7)

€ 8

TROPICALE (1 – 3 – 7)

CRUMBLE AL CACAO

€ 12

“LA TRADIZIONE”
di Walter Ferretto

dedicato ai grandi classici del Piemonte con rispetto delle tecniche e delle materie prime

ANTIPASTI

TARTRA’ (1 -3 – 7)

BRODO RISTRETTO DI PORCINI SECCHI, CHIODINI ALLE ERBE

savory pudding - dried porcini brith – mushrooms with herb

€ 22

PRIMI PIATTI

*AGNOLOTTI TRADIZIONALI (1 – 9)

“DAL PLIN” AL TOVAGLIOLO

** traditional agnolotti to the napkin*

€ 25

SECONDI PIATTI

VITELLONE PIEMONTESE BRASATO (9 - 12)

FOGLIE INVERNALI – CAROTA CARAMELLATA

braised veal – winter leaves – caramelized carrot

€ 30

DESSERT

FORMAGGETTA DI ROCCAVERANO (7)

OLIO EVO – TARTUFO NERO

Roccaverano cheese – evo oil - black truffle

€ 8

BUNET 2.0 (1-3-7-8)

Piedmontese bunet version 2.0

€ 12

www.walterferretto.com