

Walter Ferretto



La Cucina di  
Walter Ferretto & Gabriele Bianco

ANTIPASTI

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

MELANZANA BBQ  
BUFALA – GELATO YOGURT E ZENZERO  
BBQ eggplant, buffalo mozzarella, yogurt and ginger ice cream

RICCIOLA MARINATA  
LIME E COCCO  
Marinated amberjack with lime and coconut

CALAMARO – PISELLI – 'NDUJA  
Squid – peas – 'nduja

PRIMI PIATTI

\*AGNOLOTTI TRADIZIONALI  
"DAL PLIN" AL SUGO D'ARROSTO  
\*Traditional agnolotti with roast sauce

RISO CARNAROLI  
ASPARAGI – CONSISTENZE DI LIMONE (MINIMO 2 PERSONE)  
Carnaroli Rice – asparagus – lemon

PAPPARDELLA RIPIENA  
DI SPUGNOLE – RICOTTA  
Pappardella stuffed with morels and ricotta

PASTA DI GRAGNANO  
RAGÙ D'AMARE  
Gragnano pasta with fish ragout

SECONDI PIATTI

COSTINA DI MAIALE  
CAMELLATA – MISTICANZA  
Caramelized pork rib – mixed salads

PICCIONE "AL ROSA"  
PANFORTE DEI SUOI FEGATELLI – CAROTA VANIGLIA  
Pigeon, panforte with its livers, carrot, vanilla

TRIGLIA  
FARCITA DI GAMBERI – BAGNA CAODA LIGHT – PREZZEMOLO  
Mullet stuffed with shrimp and light bagna caoda, parsley

ORATA  
POMODORO CONFIT – CAPPERI  
Sea bream with confit tomato and capers

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI  
Cheese selection

BUNET 2.0  
Piedmontese bunet version 2.0

GELATO AL POP CORN  
CREMOSO AL CAMELLO E BANANA – ARACHIDI  
Popcorn ice cream, caramel and banana cream – peanuts

MANTECATO AL FIOR DI LATTE  
Creamed with fior di latte

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA  
Fresh Fruits Sorbet

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

