

Walter Ferretto



La CARTA

di Walter Ferretto & Gabriele Bianco

ANTIPASTI

1987 – MILLEFOGLIE (7-12)

di lingua di vitello e foie gras, gelatina al Porto

€ 28

1987 – veal tongue and foie gras millefeuilles, port jelly

BARBABIETOLA BBQ (3-8)

Roccaverano, acciuga, aneto

€ 16

BBQ beetroot, Roccaverano cheese, anchovy, dill

TROTA DI ORMEA (1-4-6-7-11)

marinata e affumicata in casa, yogurt-finocchio, sorbetto di finocchio e agrumi, gyoza di trota

€ 20

Ormea trout, house marinated and smoked, yogurt, fennel and citrus sorbet, trout gyoza

BATTUTA CRUDA DI FASSONE (4-7)

maionese di nocciole IGP (TARTUFO BIANCO)

€ 20

fassona beef tartare, hazelnut sauce (WHITE TRUFFLE)

INSALATA D'AUTUNNO (8-12)

di frutta e verdura, petto di anatra, aceto aromatico

€ 22

autumn salad, fruit and vegetables, duck breast, aromatic vinegar

PRIMI PIATTI

UOVO BIO 64° vegetariano (3-7)

fonduta di Bra tenero, funghi di bosco (TARTUFO BIANCO)

€ 25

organic 64° egg, Bra cheese fondue, wild mushrooms (WHITE TRUFFLE)

AGNOLOTTI TRADIZIONALI (1-3-9)

"dal plin" al sugo d'arrosto (TARTUFO BIANCO)

€ 22

traditional agnolotti with roast sauce (WHITE TRUFFLE)

TAJARIN AI 40 TUORLI vegetariano (1)

burro e parmigiano (TARTUFO BIANCO)

€ 20

tjarin with 40 yolks, butter and parmesan cheese

RISO CARNAROLI (2-7-9)

brodo di crostacei, calamari (minimo 2 persone)

€ 25 persona

Carnaroli rice, shellfish broth and squid

TORTELO vegetariano (1-3-7-8)

di seirass, zucca gialla e castagne di Cuneo (TARTUFO BIANCO)

€ 22

tortello filled with seirass cheese, yellow pumpkin and chestnuts (WHITE TRUFFLE)

SECONDI PIATTI

CODA DI MANZO (9-12)

al Barolo, polenta

€ 28

beef tail, Barolo style, polenta

FINANZIERA ASTIGIANA (1-7-9-12)

porcini all'agro, cervella frita

€ 30

finanziera astigiana, porcini mushrooms, fried brains

PETTO DI PICCIONE (7-8-9-12)

al rosa, coscette al fumo, panforte del suo fegato

€ 38

pigeon breast rosé, smoked legs, panforte made from its liver

CAVOLFIORE vegano

latte di mandorla, erba cipollina

€ 20

cauliflower, almond milk, chives

TRIGLIA (1-2-3-4-7)

farcita di gamberi, bagna caoda light, prezzemolo

€ 35

mullet stuffed with shrimp and light bagna caoda, parsley

ANGUILLA (4-6-11)

kabayaki, daikon, carote

€ 38

eel, kabayaki, daikon, carrots

DESSERT

€ 15

SELEZIONE DI FORMAGGI (7)

Cheese selection

GELATO (1-3-7-8)

al fior di latte, mantecato al momento

Piedmontese bunet, version 2.0

FERRETTO'S ROCHER (3-7-8)

gelato alla nocciola

Ferretto's rocher, hazelnut ice cream

CIOCCOLATO PERÙ CALLEBAUT 65% (1-3-7-8)

spuma tiepida, olio EVO, sale Maldon

Peruvian chocolate warm mousse, extra virgin olive oil, Maldon salt

PANNA COTTA (1-3-7-8)

al latte di fico, pan brioche e fico caramellato

panna cotta with fig-leaf milk, brioche and caramelized fig

*I dolci sono accompagnati dalla piccola pasticceria fatta in casa
the desserts are accompanied by homemade petits fours*

Tartufo Bianco d'Alba e del Monferrato

www.walterferretto.com

