

...o i piatti indietro: assaggiate la Storia

2004

*Lingotto del Mergozzo, trota marmorata affumicata al faggio,
polvere di pane all'aceto balsamico, gel di aceto di lamponi*

1998

*Flan di Bettelmatt, leggera mostarda di pere,
salsa ai mirtilli di montagna speziati*

2019

Zuppa di cipolle stufate, cenere di cipolla e consommé

1996

Risotto e gamberi di fiume, pistilli di zafferano, rosmarino

2005

*Evoluzione della tecnica: l'anguilla dal fuoco al roner,
patata alla polvere di peperone, succo di vitello agli agrumi,
zeste candite, effervescenza di lime*

1976

*Capretto della Val Vigezzo al fumo in tutte le sue parti,
scorzonera, insalatine amare, zabaione salato*

2007

Tiramisù passato, presente, futuro

Euro 180

Percorso vini:

3 calici euro 50

5 calici euro 80