

...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 del 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*

2012

*Pollanca, cubo di petto, coscia e pelle alle tre salse,
creste all'aceto balsamico, salsa di pomodoro confit*

2015

*Ficomisù
polpa, latte, foglia, buccia*

Euro 180

Percorso vini

3 calici euro 50

5 calici euro 80