

# ...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*

2021

*Pernice, il petto e la coscia alla brace, paté, prugna e prugnolo*

2015

*Ficomisù  
polpa, latte, foglia, buccia*

## Euro 180

Percorso vini

3 calici euro 50

5 calici euro 80