



RISTORANTE BERTON
MILANO

MENU
di
Natale

Sedano rapa, olio al rosmarino, caviale Calvisius Caviar Tradition Royal

Carciofo alla brace, salsa bernese e sugo di verdure

Risotto, zuppa di pesce e cavolo nero

Anguilla alla brace, barbabietola rossa e Campari

Faraona farcita alle erbe e spuma di patate

Possibilità di aggiunta

Polenta morbida, burro al mais, fonduta di Grana Padano Riserva e tartufo bianco (4g)
(supplemento indicato in base alla quotazione di mercato)

Brodo di zucca, carota e agrumi

Zucca caramello e olio alla salvia

Tortina al gianduia e melograno

Panettone artigianale Chef Berton e crema al Marsala

€ 240,00 p.p. (bevande escluse)



PROPOSTA DEGUSTAZIONE AL CALICE

Bruno Paillard – Champagne N.P.U. 2004
Domaine Vacheron – Sancerre Guigne Chevres 2022
Biondi Santi – Brunello di Montalcino 2019
Maculan – Torcolato 2022

€ 140,00 p.p.