



RISTORANTE BERTON
MILANO

MENU
Vigilia di **Natale**



Fagiolina del Trasimeno, ricci di mare, vongole, olio al timo e plancton

Patate, cavolo nero e zuppa di pesce

Tortelli d'anatra in brodo al profumo di Grappa Nonino

Rombo arrosto, radicchio rosso e cedro

Nocetta di capriolo, tuberi, radici, castagne e ribes

Possibilità di aggiunta

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

Mandarino al mandarino

Cachi e cioccolato

Panettone artigianale Chef Berton e crema al Marsala

€ 200,00 p.p. (bevande escluse)



PROPOSTA DEGUSTAZIONE AL CALICE

Henriot – Champagne Hemera 2008

Frank Cornelissen – Munjebel Bianco Vigne Alte 2021

Poderi Aldo Conterno – Barolo Bussia 2020

William Brogioni – Nettare degli Dei 2020

€ 120,00 p.p.