Ristorante Berton, per i 10 anni un menù signature con i piatti più iconici

20240417132741risottoallapizzaiola-c980ebb0

Un menù degustazione pensato appositamente per celebrare il decimo anniversario del suo ristorante milanese. Si chiama **“Signature 10 Anni (2014 - 2024)”** la proposta di chef Andrea Berton nata con la volontà di riproporre i piatti che hanno reso iconica la sua cucina.

In prima fila proposte come i “Gamberi rossi con spuma all’olio Extra Vergine d’oliva, amaranto e sorbetto al prezzemolo”, che precede il “Risotto alla pizzaiola con acqua di mozzarella”. Poi “Anguilla arrosto servita con barbabietola e yogurt” e “Quaglia arrosto con mais, mole ai semi di zucca e platano”. Per concludere, un pre-dessert a base di frutto della passione e vaniglia, servito prima del celebre “Uovo di yogurt e mango”.

Inaugurato nel 2013 nel quartiere di Porta Nuova Varesine, il Ristorante Berton ha ottenuto quasi immediatamente la stella Michelin, riconoscimento confermato anche negli anni successivi grazie all’abilità dello chef di rinnovare l'offerta nel tempo proponendo menù creativi pur mantenendo la coerenza con la sua identità culinaria, attenta prima di tutto alla **stagionalità delle materie prime.**

"Il decimo anniversario del ristorante - afferma **Berton** - *è per me un traguardo ma allo stesso tempo un punto di partenza. Essere affiancato da un team composto da professionisti preparati e attenti, come **Simone Sangiorgi** chef di cucina, **Leonardo Manetta** sous chef di cucina, **Gianluca Laserra** direttore di sala e **Luca Enzo Bertè** sommelier, mi permette di puntare sempre al massimo e progettare in grande".*