



RISTORANTE BERTON
MILANO



Rosa di Gorizia e caviale Calvisius

Aspic di astice con pistacchio e arancia

Ravioli di coda di manzo, brodo affumicato e cavolo nero

Moleca con puntarelle, limone e prezzemolo

Faraona con verza e castagne

Carota e agrumi

Foresta nera

Panettone

€ 195,00 per persona, bevande escluse

*Polenta morbida, burro al mais, fonduta di Grana
Padano e Tartufo bianco d'Alba

€ 240,00 per persona, bevande escluse

2 portate al tartufo bianco d'Alba

€ 300,00 per persona, bevande escluse

3 portate al tartufo bianco d'Alba

€ 360,00 per persona, bevande escluse

VINI IN ABBINAMENTO

Francis Boulard – Blanc de Blancs Brut Nature 2018

Pierre Gerbais – Champagne L'Originale S.A.

Tarlant – l'Aérienne Prestige Rosè 2004

Laurent Perrier – Cuvée Harmony Demi Sec

€ 130,00 per persona