

もうひとつの
イタリア

OPERA

Traveller

Autumn
201
10
BUNCE

日本の幸せメニューを巡る
旅する
朝ごはん

Italy,
departing from
Milan

最新ミラノ編

ナウリオ運河で過ごす夕暮れ
ミラネーゼが愛する逸品

湖水地方編

マッジョーレ湖 / コモ湖 / ガルダ湖

古都巡礼編

パドヴァで出会うルネサンス美術
モザイクの都ラヴェンナへ

美食三昧編

北イタリアの食材図鑑
噂の3ツ星レストランを完全制覇

レオナルド・ダ・ヴィンチが
ミラノに遺したルネサンス

【永久保存版】

ミラノから始まる

もうひとつのイタリア



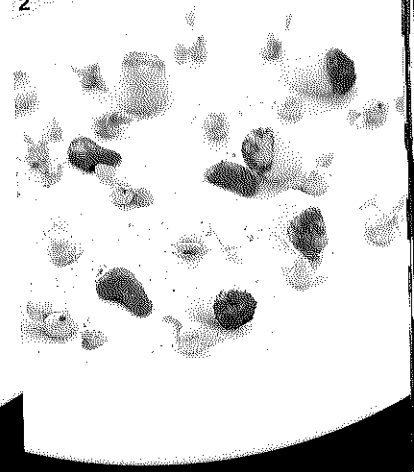
1



2



1

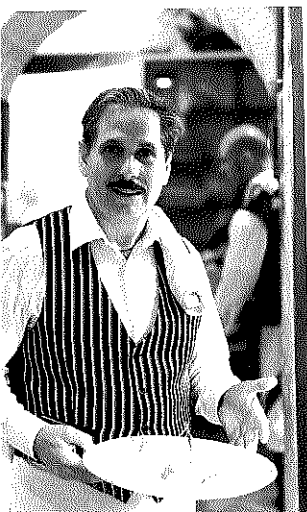


1.ワイルdstロベリー、アーモンドクリームとメレンゲ添え。2.ホタテの貝柱、コリアンダーとリコレッシュの新芽添え。110€のコースより。3.魚介のリガトーニ イタリアンパセリ風味のマヨネーズ添え24€。皿はすべてシェフデザインで一つひとつ手作り。

trattoria el Pescatore

トリア・デル・ペスカトーレ

に勧めたい、
憶に残る
の一皿



人のジュリアーノが店を出したのは37年前。息子のクリスティアンも店に立っている。

〈上〉シェフのベルトンは背が高(男前)。
〈下〉独立した個室の他に、すりガラスで
厨房が見えるようになっている4人掛けの
テーブル(写真奥)もある。

Ristorante Berton

リストランテ・ベルトン

ミラノの食のトレンドを
リードするベルトンの料理

アンドレア・ベルトン。「リス
トランテ・トラサルデイ」を2ツ
星に押し上げ、2012年に独立。
昨年、初めて自分の店をポルタ
ヌオーヴァ地区に開いた。ブレラ
のピサッコとドライ、ナヴィリオ
のトゥルビーゴの経営にも関わっ
ている。ミラノの食のトレンドは
今、彼がつくっていると言えよう。
「材料合わせの面白さ、新鮮さを
目指している」とベルトン。素材
を見た時にどう料理するのが一番
いいかすぐに分かるという。モダ
ンでシンブル、スタイリッシュな
ものが好きという彼の嗜好が料理
にもインテリアにも表れている。
モダンイタリアンの最右翼だ。

Ristorante Berton

Viale della Liberazione 13, Milano

☎ +39-02-6707-5801

www.ristoranteberton.com

🕒 12時~14時30分、20時~22時30分

🍷 土曜昼、月曜昼、日曜

Map p.66②

