



Porta Nuova

IL MENU

La curiosità generale è ovviamente per il primo menu, tra l'altro con una componente ludica in quanto il brodo naturale legato al piatto si beve a volte prima, a volte dopo o ancora insieme al cibo. Gli abbinamenti possono spiazzare in qualche caso leggendo il menu (quello di prosciutto crudo con il merluzzo sfogliato o quello di cicale di mare con i ravioli aglio, olio e peperoncino) ma il risultato gustativo non delude mai e talvolta esalta, vedi il brodo di pesce con moleche fritte e puntarelle.



Il futuro secondo Andrea

Andrea Berton is back, direbbero gli anglosassoni. In realtà, il cuoco friulano – dopo la chiusura burrascosa del suo rapporto con Trussardi – non è mai sparito da Milano. Dopo aver contribuito al successo di Pisacco e Dry, si è installato in una delle aree più spettacolari della Milano 2015, il complesso di Porta Nuova. Al piano terra di uno dei Diamantini c'è il ristorante dove è socio con il finanziere (e amico-gourmet) Davide Fregonese. «Mi sono innamorato della zona, rispecchia la mia idea di modernità e design: poi questa è diventata la mia città e quindi volevo riprendere qui il filo con l'alta cucina che non è morta, come sostiene qualcuno. Semmai cambiata nei modi e negli elementi» dice Berton. Il posto è sicuramente tra i più chic sotto la Madonnina. A disposizione degli ospiti, anche una geniale nicchia dove due persone possono man-

giare in cucina, serviti direttamente dallo chef, e altre quattro seguono comunque il movimento ai fornelli attraverso una parete vetrata, che li separa dalla coppia. Berton – come sempre – non lascia nulla al caso, vedi anche la cucina disegnata su misura. La proposta culinaria segue due linee ben distinte con il menu tutto brodo da una parte e il degustazione dall'altra. In più ci sono poche (eccellenti) proposte in carta. «È una cucina immediata, meno rigida rispetto al mio passato, più fresca e naturale: pochi elementi che anche se abbinati in modo innovativo, fanno capire subito al cliente cosa ha nel piatto» racconta lo chef friulano. La cantina – al pari del servizio – è nelle mani esperte di Alberto Tasinato, storico collaboratore di Berton. E in pochi mesi la cucina ha già raggiunto validi risultati e quindi può ambire a grandi traguardi.

RISTORANTE BERTON |
viale della
Liberazione 13 |
Milano |
tel. 02 6707 5801 |
www.ristorante
berton.com |
chiuso la domenica,
il sabato a pranzo e
il lunedì a pranzo |
prezzo medio
90 euro