



# IL PALAZZO



Tasting dinner designed by Andrea Berton

Formatosi sotto l'esperta guida di due grandi maestri della cucina, Gualtiero Marchesi prima, e Alain Ducasse poi, Andrea Berton inaugura il ristorante che porta il suo nome nel dicembre 2013, a Milano. Al Ristorante Berton lo Chef presenta "piatti moderni" con una valorizzazione degli ingredienti di base e la rivelazione di alcuni ingredienti poco conosciuti. Questi "piatti moderni", come lo stesso Chef ama definirli, valgono al ristorante una Stella Michelin a nemmeno un anno dalla sua apertura.

## Entrées • Starters

Code di gamberi, crema di pistacchi e melanzana alla griglia

Alalunga con caponata in agrodolce, pinoli e uvetta

“ Ho voluto rendere omaggio e valorizzare gli ingredienti siciliani, da quelli più noti, come il gambero di Mazara o il pistacchio di Bronte, a quelli meno conosciuti, come l'alalunga, un pesce che si trova nelle acque attorno a Cefalù; creando così un sodalizio tra ingredienti che rispecchiano appieno il luogo in cui ci troviamo. ”

## Plats • Dishes

Cous cous con uva piccante, calamari alla griglia e sugo di bietola

Maiale nero con composta di fichi e cipollotto arrosto

“ Ho voluto celebrare un classico siciliano come il cous cous abbinandolo al calamaro, il cui sapore è bilanciato dalla bietola. L'uvetta rimanda alla contaminazione della cucina siciliana con quella marocchina; il maiale nero dei Nebrodi, infine, si sposa perfettamente con la dolcezza dei fichi, lasciati ad appassire sotto il sole, e il gusto più agrodolce dei cipollotti. ”

## Desserts

Panna cotta alla mandorla, fragole e camomilla

Cassata Siciliana versione "Lounge Palazzo"

“ Nella mia panna cotta alla mandorla, questo ingrediente iconico della Sicilia scopre una sensazione di freschezza e di pulizia grazie alla presenza della camomilla. La Cassata, invece, viene reinterpretata attraverso l'utilizzo di una semisfera di ricotta che vuole richiamare l'influenza araba nell'architettura siciliana. ”



# IL PALAZZO



Tasting dinner designed by Andrea Berton

A la carte

Formatosi sotto l'esperta guida di due grandi maestri della cucina, Gualtiero Marchesi prima, e Alain Ducasse poi, Andrea Berton inaugura il ristorante che porta il suo nome nel dicembre 2013, a Milano. Al Ristorante Berton lo Chef presenta "piatti moderni" con una valorizzazione degli ingredienti di base e la rivelazione di alcuni ingredienti poco conosciuti. Questi "piatti moderni", come lo stesso Chef ama definirli, valgono al ristorante una Stella Michelin a nemmeno un anno dalla sua apertura.

## Entrées • Starters

Melanzana, Pomodoro alla brace, Menta chips di patate alle Olive

## Plats • Dishes

Astice arrosto con purea di patate all'olio extra vergine di Oliva  
e salsa alla Mediterranea

## Desserts

Biscotto alla Mandorla con Spuma al Pistacchio e Yogurt croccante

Tiramisu' Berton