



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

Pomodoro farcito, peperoni con pesto di basilico e menta

“ 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. Il pomodoro è un piatto che richiama i profumi dell'estate in cui ho voluto contaminare i sapori siciliani con una crema al basilico”

❧ Plats • Dishes ❧

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

Filetto di vitello arrosto, crema di carote, frutto della passione e mandorle caramellate

“ 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; Per il vitello, la freschezza della carota abbinata al frutto della passione viene abbinata a questa carne di vitello, morbida e succulenta, che si completa con l'ingrediente tipico siciliano, la mandorla - in versione caramellata.”

❧ 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.”