

VANITY FAIR

Pranzo di Natale: 27 ristoranti gourmet per le feste del 2025

Da Milano, «città» del food, a Roma, con fantastiche vedute della capitale, passando da Venezia, Firenze, al mare al lago e in montagna, con due luoghi speciali al sud. Ecco i menu della festa, tra piatti innovativi e gli immancabili ravioli, i tortellini e il panettone

di Anna Mazzotti

Ritrovarsi per il pranzo di Natale o la cena della Vigilia, per riunire la famiglia e gli amici e condividere insieme i migliori piatti delle feste, sono le occasioni gourmet più attese dell'anno. C'è chi preferisce dare il meglio di sé ai fornelli e ricevere a casa e chi invece desidera rilassarsi e concedersi un momento di tranquillità e di avventura gastronomica in uno dei molti ristoranti che sperimentano nuovi menù senza trascurare però i capisaldi della tradizione natalizia, come tortellini, brodo di cappone, antipasti di pesce e, naturalmente, il panettone.

Ristorante Berton, Milano



Per il menu della **Vigilia di Natale** invece lo chef propone Fagiolina del Trasimeno, ricci di mare, vongole, olio al timo e plancton, Patate, cavolo nero e zuppa di pesce, Tortelli d'anatra in brodo al profumo di Grappa Nonino, Rombo arrosto, radicchio rosso e cedro, Nocetta di capriolo, tuberi, radici, castagne e ribes. Per entrambi i menu c'è la possibilità di aggiunta di Polenta morbida, burro al mais, fonduta di Grana Padano Riserva e tartufo bianco (4 g), Mandarino al mandarino, Cachi e cioccolato e naturalmente il Panettone artigianale Chef Berton e crema al Marsala.
(Prezzo: € 200). ristoranteberton.com