

VANITY FAIR

Weihnachtsessen: 27 Gourmet-Restaurants für die Festtage 2025

Von Mailand, der „Food“-Stadt, bis Rom mit fantastischem Blick auf die Hauptstadt, über Venedig, Florenz, bis ans Meer, an den See und in die Berge, mit zwei besonderen Orten im Süden. Hier sind die Festtagsmenüs – mit innovativen Gerichten und den unverzichtbaren Klassikern wie Ravioli, Tortellini und Panettone.

Von Anna Mazzotti

Sich zum Weihnachtsessen oder zum Abendessen am Heiligabend zu treffen, um Familie und Freunde zu vereinen und gemeinsam die besten Festtagsgerichte zu genießen, sind die am meisten erwarteten Gourmet-Anlässe des Jahres. Manche ziehen es vor, zu Hause am Herd ihr Bestes zu geben und Gäste zu empfangen, andere hingegen möchten sich entspannen und einen Moment der Ruhe und kulinarische Abenteuer in einem der vielen Restaurants erleben, die mit neuen Menüs experimentieren, ohne dabei die Grundpfeiler der Weihnachtstradition zu vernachlässigen – wie Tortellini, Kapaunbrühe, Fischvorspeisen und natürlich den Panettone.

Ristorante Berton, Mailand



Für das Heiligabend-Menü bietet der Chef hingegen Fagiolina-Bohnen vom Trasimenischen See mit Seeigeln, Venusmuscheln, Thymianöl und Plankton; Kartoffeln, Schwarzkohl und Fischsuppe; Enten-Tortelli in Brühe mit dem Duft von Nonino-Grappa; Gebratener Steinbutt mit rotem Radicchio und Zedrat-Zitrone; sowie Reh-Nüsschen mit Knollen, Wurzeln, Kastanien und Johannisbeeren.

Zu beiden Menüs kann man zusätzlich wählen: Weiche Polenta, Maisbutter, Grana Padano Riserva-Fondue mit weißem Trüffel (4 g); Mandarine mit Mandarine, Kakis und Schokolade; und selbstverständlich den handwerklich hergestellten Panettone von Chef Berton und Marsala-Creme. (Preis: €200).