

Berton al Lago restaurant
restaurant menu

Raffaele Lenzi
Executive Chef



BERTON AL LAGO

TASTING MENU

Il pensiero dello Chef...
...Omakase

*Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo
We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table*



BERTON AL LAGO

VEGETALI, TUBERI E RADICI

Royal di legumi e radici

Royal of legumes and roots

Funghi cardoncelli, radice di loto e pesto di menta

“Cardoncelli” mushrooms, lotus root and fresh mint pesto

Corteccia di yucca

Yucca bark

Carota, mandorle e prezzemolo

Carrot, almond and parsley

Zucchina, pastinaca e acetosa

Courgette, parsnip and sorrel

Lattuga, quinoa e liquirizia

Lettuce, quinoa and liquorice

Minestrone di frutta e verdura

Fruit and vegetables minestrone

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table



BERTON AL LAGO

MENU DEGUSTAZIONE

Asparagi bianchi, pesca e salmerino
White asparagus, peach and char

Carpaccio di manzo
Beef carpaccio

Corteccia di yucca
Yucca bark

Raviolo di baccalà
Salt – cured cod ravioli

Lavarello alla mugnaia e alghe
Lavaret Meunière style and seaweeds

Quaglia, mandorle, friggirelli e molluschi
Quail, almonds, sweet chili peppers and molluscs

Semifreddo ai semi di sesamo e frutto della passione
Parfait with sesame seeds and passion fruit

*Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo
We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table*



BERTON AL LAGO

I NOSTRI CLASSICI

Millefoglie di melanzane, pomodoro e mozzarella

Eggplants millefeuille, tomato and mozzarella

Risotto allo zafferano, ragù alla genovese e polvere di funghi

Saffron risotto, Genovese ragout and mushrooms powder

Milanese di vitello, spinaci, salsa piccante e lime

Veal Milanese, spinach, spicy sauce and lime

Cre moso al pistacchio, fragoline di bosco e pistacchi salati

Pistachio mousse, wild strawberries and salted pistachios



BERTON AL LAGO

ANTIPASTI

Funghi cardoncelli, radice di loto, cipolline in agrodolce e pesto di menta
“Cardoncelli” mushrooms, lotus root, sweet and sour little onion, fresh mint pesto

Battuta di fassona, scapecce di zucchine e caviale d’aringa
Beef tartare, zucchini and herring caviar

Asparagi bianchi, pesca e salmerino
White asparagus, peach and char

Code di scampi, cetriolo in agrodolce e mela verde
Raw scampi tails, pickled cucumber and green apple

Culatello di Zibello con focaccia
Culatello di Zibello ham



BERTON AL LAGO

PRIMI

Spaghetti A' matriciaN' e Polpo

Spaghetti A' matrciaN' and octopus

Zuppetta tiepida di verdure e quinoa croccante

Warm vegetables soup and crispy quinoa

Ravioli di riso venere, crescione e cannolicchi

Venus rice ravioli, watercress and razor clams

Tagliatelle di grano saraceno, coniglio e spinaci

Buckwheat tagliatelle, rabbit ragout and spinach

Gnocchi di carota, mandorle e prezzemolo

Carrot gnocchi, almonds and parsley



BERTON AL LAGO

SECONDI

Lavarello alla plancha, ristretto di “cassoeula” e lattuga
Lavaret à la plancha, “cassoeula” reduction and lettuce

Merluzzo, fagioli Cannellini e acetosa
Cod, Cannellini beans and sorrel

Puntina di maiale, pastinaca e scarola
Pork ribs, parsnip and escarole endive

Idea di uno spezzatino
Beef sirloin, smoked potatoes, peas and sundried tomatoes

Galletto intero e verdure arrostate (per due persone)
Cockerel and roasted vegetables (for two people)



BERTON AL LAGO

DOLCI

Cremoso al pistacchio, fragoline di bosco e pistacchi salati
Pistachio mousse, wild strawberries and salted pistachios

Tiramisù Berton
Berton Tiramisù

Minestrone di frutta e verdura e lemongrass
Fruit and vegetables minestrone and lemongrass

Crespella di latte, caramello al burro salato, rabarbaro e yogurt
Milk crêpe, salted caramel, rhubarb and yogurt

Semifreddo alla banana, cioccolato e macis
Banana parfait, chocolate and mace

Torta di pesche e gelato al timo
Peach tart and thyme ice cream

Selezione di formaggi
Cheese selection

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Vacche Rosse,
Gorgonzola piccante, Taleggio