



Menù take away di Capodanno

Antipasti

- Mosaico di mare agli agrumi
- Budino caldo di zucca e mousse d'anatra su crema di Castelmagno

Primi piatti

- Bauletti al polpo vellutato con crema di patate al nero di seppia e acciughe del Cantabrico
- Millefoglie cremosa di porri e Parmigiano con guanciale croccante e tartufo nero

Secondi piatti

- Tagliata di cervo su crema di carote bruciate, erbette e riduzione di vino rosso al cioccolato
- Storione bianco al burro di nocciole con purea di cavolfiori e note di liquirizia

Contorni

- Patate al burro affumicato e maggiorana
- Finocchi fondenti al limone e aneto

Dessert

- Cremoso di cioccolato al latte guarnito da una bavarese vellutata al torrone di mandorla

PREZZO A PERSONA: 42,00€

IL MENÙ È PRENOTABILE MINIMO PER 2 PERSONE,
ENTRO LE ORE 18,00 DI DOMENICA 28 DICEMBRE SCRIVENDO A
DEPRETTO@DEPRETORICEVIMENTI.IT O TELEFONANDO AL NUMERO 0445.670442