



# 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  
guancialetto croccante e tartufo nero

## Secondi piatti

Tagliata di cervo su crema di carote bruciate, erbe  
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@DEPRETTORICEVIMENTI.IT O TELEFONANDO AL NUMERO 0445.670442