



*Menu di*  
**CAPODANNO**

FESTEGGIA LA NOTTE PIÙ  
SPECIALE DELL'ANNO CON NOI!

*31.Dicembre 2025*

Un percorso di sapori creato per  
celebrare l'inizio del nuovo anno con  
eleganza e piacere. Antipasti sopraffini,  
primi avvolti da profumi intensi, secondi  
morbidi e generosi, e dei desserts capaci  
di conquistare al primo assaggio.

## ANTIPASTI

Crudo di gambero rosso marinato al lime, dressing al basilico, pomodoro e stracciatella con perlage di colatura di alici e sorbetto ai mirtilli

Lime marinated red prawn, basil, tomato and stracciatella cheese dressing, anchovies “colatura” perlage and blueberries sorbet

Tartare di Wagyu con uovo cremoso al cacio e pepe

Wagyu tartare with creamy egg “cacio e pepe”

Crème Brulée al Foie-Gras con fichi caramellati al vino e prosciutto di cervo

Foie-Gras “Crème Brulée” with figs chutney and venison prosciutto

Cosce di quaglia alla Milanese con mousse ai ceci e castagne

Breaded and fried quail thighs with chestnuts and chickpeas mousse

Terrina di faraona e pistacchio con salsa DolceForte ai frutti di bosco

Guinea fowl and pistachio tart with “DolceForte” sauce of blueberries

## PRIMI PIATTI

Fregola mantecata all'ostrica,  
champagne e caviale nero

"Fregola" mantecated with oyster,  
champagne and black caviar

Gnocco al granchio blu con Bisque del  
suo corallo

Gnocchi with blue crab and Bisque  
sauce

Tagliolini al Foie-Gras e Castelmagno

Pasta with Foie-Gras and Castelmagno  
cheese

Cappelletti Ferraresi in brodo  
di cappone

Ferrara's ravioli in "cappone" chicken  
broth

Raviolo al capriolo su riduzione al  
Lagrein, cremoso di castagne  
e tartufo nero

Venison ravioli with Lagren wine  
reduction, chestnuts cream and black  
truffle

## S E C O N D I   P I A T T I

Costata di rombo alla brace  
su vellutata di broccoletti e carotine  
burro e salvia

Grilled turbot steak with brussel  
sprouts cream and buttersage carrots

Lingotto di salmerino alpino al lime e  
melograno con crema di castagne e  
verdure marinate

Alpine freshwater salmerine with lime,  
grapefruit, chestnut cream and  
marinated vegetables

Guancialino di manzo al Pinot Nero  
con crema di zucca, finferli  
e catalogna all'aglio

Beef cheek braised in Pinot Nero wine  
over pumpkin cream, chanterelles and  
garlic flavoured herbs

BonBon di agnello “Nuova Zelanda” con  
patate vitelotte e porro fondente

New Zeland lamb “BonBon” with  
purple potatoes and roasted leek

Coppa di maialino iberico con Indivia al  
gratin, mostarda di Cremona e Fondo  
Bruno alla senape di Digione

Iberic piglet collar with gratinated  
Indivia salad, Cremona's mustard and  
“Digione” flavoured Gravy sauce

## D E S S E R T

Tiramisu al mascarpone con Marron  
Glacè al caffè e cioccolato

Mascarpone “Tiramisu” with coffee and  
chocolate Marron Glacè

Cheesecake con datteri, crumble di  
papaya con arachidi tostate  
e caramello salato

Dates Cheesecake with papaya  
crumble and toasted peanuts  
with salty caramel

Mela Rocher di bavarese al cioccolato  
bianco e cocco con cuore al mango

Apple Rocher with white chocolate  
and coconut cream and mango filling

Creoso allo zabaione, coulis di  
lamponi e pepe rosa con amaretti  
alla cannella

Zabaione cream with raspberry coulis,  
pink pepper and cinnamon Amaretti

# INFO E PRENOTAZIONI

Entrata libera dalle 19:30 alle 21:00

Menù alla carta con scelta tra un antipasto, un primo, un secondo e un dessert.

Prezzo: € 120 a persona adulta

€ 50 menù bambino (menu dedicato)

Bevande escluse

- Prenotazione con caparra obbligatoria di €50 a persona.

Sono richiesti: Nome - Cognome - numero di telefono ed indirizzo mail

Whatsapp / telefono: +39 0439 68330

[www.hoteldesalpes.it](http://www.hoteldesalpes.it)

@ristorantelacanisela