



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.

A N T I P A S T I

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, basi, 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

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

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

BonBon di agnello "Nuova Zelanda" con
patate vitelotte e porro fondente

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

Grilled turbot steak with brussel
sprouts cream and buttersage carrots

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

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

New Zeland lamb "BonBon" with
purple potatoes and roasted leek

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 coffe 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

Cremoso 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

@ristorantelacanisela