

31.12.2024
CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Il Grifone Fine Dining Restaurant

Entree dello Chef

•

Canocchie dell'Adriatico e ostrica rosa

puntarelle di cicorie e gelato di carpione

•

Baccalà mantecato e broccoli

uova di salmone e tutto quello che e' il capperone

•

Tortelli di Squacquerone

zucca e caviale beluga

•

Topinambur e castagne

alloro, porro bruciato e lemon caviar

•

Cervo alla wellington

la sua glace all'estratto di mela verde

•

Pre Dessert

•

Paris-brest

pralinato di nocciole e frutto della passione

•

Coccole finali

•

Brindisi di Mezzanotte

Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

Chef's entree

•

Adriatic shrimps and pink oyster

chicory and carpione ice cream

•

Creamed cod and broccoli

salmon roe and capers

•

Squacquerone cheese tortelli

squash and beluga caviar

•

Jerusalem artichokes and chestnuts

bay leaf, burnt leek and lemon caviar

•

Wellington venison

its glace with green apple extract

•

Pre Dessert

•

Paris-brest

hazelnut praline and passion fruit

•

Final cuddles

•

Midnight toast

Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

€ 210 per persona / per person