

31.12.2026

CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Il Grifone Fine Dining Restaurant

PICCOLI STUZZICHI DELLO CHEF

•

BATTUTA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO

Puntarelle di cicoria, senape, agrumi
e acqua ai fiori di montagna

•

ANATRA IN CONFIT E OSTRICHE

Giardiniera d'inverno, miso e brodo
di cappone

•

TORTELLI DI FRUTTI DI MARE CON NOTE AFFUMICATE

Peperone crusco e limone nero

•

CANNOLO DI ZUCCA

Erborinato di capra, semi e olio di zucca,
e tartufo pregiato

•

SELLA DI CERVO ALLA WELLINGTON

Purea di mela annurca, rafano e cavolo
in agrodolce

•

SAINT HONORE' MODERNA

•

PRE DESSERT

•

IL NOSTRO PANETTONE

"DOLCE ALL'OLIO EVO" CLASSICO

CHEF'S AMUSE-BOUCHES

•

ADRIATIC KING PRAWN TARTARE

Catalogna chicory, mustard, citrus
fruits and mountain flower water

•

DUCK CONFIT AND OYSTERS

Winter giardiniera, miso and capon
broth

•

SEAFOOD TORTELLI WITH SMOKY NOTES

Crunchy dried pepper and black lemon

•

PUMPKIN CANNOLI

Goat blue cheese, pumpkin seeds
and pumpkin oil and premium truffle

•

VENISON WELLINGTON

Annurca apple purée, horseradish
and sweet-and-sour cabbage

•

MODERN SAINT-HONORÉ

•

PRE DESSERT

•

OUR CLASSIC EVO OIL PANETTONE

€ 230 per persona / per person