

31.12.2025

CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Il Grifone Fine Dining Restaurant

ENTRÉE DELLO CHEF

•

ROMAGNA D'INVERNO

pigola marinata alle clementine,
senape, miglio e insalata marina

•

BOLOGNA CREATIVA

Galantina di cappone e il suo brodo, caviale,
mais affumicato e verdure in carpione

•

ADRIATICO E APPENNINO

Raviolini di castagne, soglioline in guazzetto
e tartufo di stagione

•

ETICAMENTE FOIE GRAS

Radicchio tardivo e aceto balsamico
di Modena

•

DALL'ORIENTE ALL'OCCIDENTE

Vacca vecchia grigia alpina alla brace,
salsa ai sapori orientali e cime di rapa
alla mediterranea

•

EVOLUZIONE/INTERPRETAZIONE

Il nostro panettone artigianale Palazzo
di Varignana, in diverse consistenze

•

Brindisi di Mezzanotte

Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

CHEF'S ENTRÉE

•

WINTER IN ROMAGNA

Marinated sand smelt with clementines,
mustard, millet, and sea herb salad

•

CREATIVE BOLOGNA

Capon galantine with its broth, caviar,
smoked corn, and pickled vegetables

•

ADRIATIC AND APPENNINES

Chestnut ravioli, baby sole stew
and seasonal truffle

•

ETHICAL FOIE GRAS

Late radicchio and Traditional
Modena Balsamic Vinegar

•

FROM EAST TO WEST

Charcoal-grilled old grey alpine cow,
oriental-flavored sauce and Mediterranean-
style turnip tops

•

EVOLUTION / INTERPRETATION

Our artisanal panettone by Palazzo
di Varignana, in different textures

•

Midnight Toast

Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

€ 220 per persona / per person