

# IL GRIFONE FINE DINING RESTAURANT

31.12.2023 CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE

---

## Benvenuto a cura dello Chef

### Dall'oriente all'occidente

Pescato frollato 12 giorni shabu shabu,  
cicoria pan di zucchero, brodo dashi e caviale.  
Cappuccino di canocchie, capperi, broccoli  
alla brace e peperone crusco

### Moscardini alla brace

Scorza nera e lenticchie croccanti

### Un mare di tortellini

Ripieni di baccalà e ricci di mare, in brodo  
di pesce aromatizzato al finocchio e bergamotto,  
schiumeggiante d'ostrica

### Dire, fare, cambiare

Tegamino di cardi, robiola di capra e tartufo nero  
pregiato

### Wagyu di Kobe

Prugna fermentata, radicchio tardivo e purè  
di patate all'extravergine di oliva

## Prè Dessert

Saint Honoré 2024

## Chef's Welcome

### From the East to the West

Fish matured 12 days shabu shabu,  
sugar loaf chicory, dashi broth and caviar.  
Cappuccino of mantis shrimp, capers,  
broccoli barbecued and crusco bell pepper

### Grilled baby octopus

Black peel and crispy lentils

### A sea of tortellini pasta

Stuffed with cod and sea urchins, in fish broth  
flavored with fennel and bergamot  
with oyster foam

### Say, do, change

Tegamino of cardoons, goat robiola cheese  
and fine black truffle

### Kobe Wagyu

Fermented plum, late radicchio and mashed  
potatoes with extra virgin olive oil

## Prè Dessert

Saint Honoré 2024

---

€ 210 per persona / per person