

IL GRIFONE FINE DINING RESTAURANT

25.12.2023

Pranzo di Natale / *Christmas Lunch*

Mora Romagnola e agrumi fermentati

lombo marinato, erbe selvatiche,
mandorle e gelato alla cipolla



Souffl  di patate e tartufo bianco

zucca in due consistenze, nocciola
e fondo d'arrosto



Raviolini goccia d'oro

ripieni di ricotta di capra, prosciutto cotto di Mora
al legno di faggio, funghi shiitake, parmigiano
croccante, spuma di besciamella allo zafferano



Passatelli e tartufo nero pregiato

cardi, nero pregiato e ristretto di brodo
di cappone



Faraona arrosto farcita con fichi e noci

pastinaca e radicchio tardivo



Marroni e pan di spezie

arancia e frutto della passione

Mora Romagnola and fermented citrus

marinated loin, wild herbs, almonds
and onion ice cream



Potato and white truffle souffl 

pumpkin in two consistencies, hazelnut
and roast bottom



Golden drop ravioli pasta

stuffed with goat ricotta cheese, beechwood baked
Mora ham, shiitake mushrooms, crispy parmesan
cheese, saffron b chamel mousse



Passatelli pasta and fine black truffle

cardoons, fine black truffle and ristretto
of capon broth



Roast guinea fowl stuffed with figs and walnuts

parsnips and late radicchio



Chestnuts and spice cake

orange and passion fruit

  90 per persona, vini esclusi / per person, wines excluded