la Grille
Roma

NEW YEAR'S EVE
MENU

la Griffe Roma

VIGILIA DI CAPODANNO

MENU

L'Amuse Bouche

IL NERO E L'ORO

Mini sandwich di polenta al nero di seppia con baccalà mantecato e scorza di lime

Mini cuttlefish ink polenta sandwich with creamed salt cod and lime zest

L'Antipasto

L 'ESSENZA DEL MARE

Vellutata di mare, crostacei e pescato del giorno, olio al prezzemolo, note agrumate e croccante di pane nero alla salicornia

Seafood velouté, shellfish and catch of the day, parsley oil, citrus notes and black bread crisp with samphire

Il Primo

DEMETRA E IL MARE

Risotto leggermente affumicato al gambero rosso di Mazara con la sua bisque, limone e caviale d'aringa

Lightly smoked risotto with Mazara red prawns, their bisque, lemon and herring caviar

Il Secondo

SMERALDO DI SICILIA

Tonno rosso scottato in crosta di pistacchio, cuore rosato, crema di patate dolci agli agrumi e terra di olive

Seared pistachio-crusted bluefin tuna, pink centre, citrus sweet potato cream and olive soil

Il Dolce

ZAGARA GHIACCIATA

Semifreddo al limoncello con biscotto alle mandorle

Limoncello semifreddo with almond biscuit

Lenticchie, Cotechino e Bollicine

Lentils, Cotechino and Sparkling Wine at the end of the meal