



## MENU CENA 31 DICEMBRE 2016

Panna cotta di bufala salata con crumble di tarallo al pepe e tartufo nero  
servito con un calice di Brut metodo champenoise

Salty buffalo panna cotta with crumble of pepper and black truffle tarallo biscuit  
served with Brut méthode champenoise by the glass

Cannolo di Calamaro del Tirreno con mousse di crostacei,  
spuma tiepida di patate, levistico e caviale Beluga

Tyrrhenian sea squid cannoli with shellfish mousse, warm potato mousse, lovage and Beluga caviar

Riso "Rosa Marchetti" mantecato al burro Isigny con piccolo crudo di mare "gambero, capesante,  
ricci" con chips di acqua cozza

"Rosa Marchetti" rice creamed with Isigny butter, small raw seafood selection of shrimp,  
sea scallops, sea urchins and mussel water chips

Fagottino di pasta all'uovo agli spinaci, farciti con baccalà "lomo especial" e patate viola su  
vellutata di carote allo zenzero con germogli di ortaggi e olio al chinotto

Bundle of egg pasta with spinach, stuffed with "lomo especial" cod and purple potatoes  
on creamy carrot soup with ginger and vegetables sprouts and chinotto citrus oil

Dentice cotto al sale su foglia di limone, scaloppa di foie gras, verdure baby fondenti  
e cremoso al cavolo rosso

Sea bream baked in salt on a lemon leaf, foie gras escalope, melting baby vegetables and red cabbage cremoso

Gelatina di fragoline di bosco e crumble al cioccolato, pepe rosa e sale di Maldon

Wild strawberry jelly with chocolate crumble, pink pepper and Maldon salt

Dacquoise con mousse al caramello salato, salsa al mandarino e anacardi sabbati con piccolo  
macaron al tè verde Matcha

Dacquoise with salted caramel mousse, tangerine sauce and cashews with small Matcha green tea macaron

230,00 € iva incl. - vat incl.

Prezzo per persona, bevande escluse.

Price per person, beverages excluded.

la Griffe  
Roma