



## Il ristorante fine dining “Il Grifone” di Palazzo di Varignana presenta la nuova carta che celebra l’arrivo della bella stagione

*Il ristorante fine dining del resort immerso nei colli bolognesi, inserito quest’anno all’interno della Guida Michelin, propone una nuova carta: un viaggio dove Emilia e Romagna si incontrano seguendo i ritmi della natura in un contesto decorativo dal fascino unico.*

Varignana (BO), Maggio 2023 | Ad un anno dall’apertura **Il Grifone**, il ristorante fine dining di **Palazzo di Varignana** entra all’interno della **Guida Michelin**. Situato all’interno del resort bolognese che comprende anche un’azienda agricola con produzione di olio, vino e frutta, l’offerta fine dining del ristorante il Grifone propone una cucina che riparte ogni volta dall’amore per il territorio che lo circonda, dai frutti della sua azienda agricola, dal suo Olio extravergine di Oliva.

Rispettare i tempi della natura è alla base della filosofia gastronomica. Con l’arrivo della primavera e dell’estate il ristorante propone **una nuova carta studiata** per celebrare in ogni piatto la stagionalità delle materie prime, assecondando allo stesso tempo le inclinazioni territoriali e i ricordi d’infanzia dello chef. Il nuovo menù rivolge uno sguardo al territorio che circonda il Palazzo di Varignana, abbinando le migliori materie prime all’offerta di prodotti primaverili dell’azienda agricola. All’interno dei nuovi piatti ritroviamo le erbe aromatiche dell’Orto Giardino del Rio Rosso, i frutti dimenticati, le fragoline di bosco e le coltivazioni di zafferano del Resort, che si rivelano in abiti nuovi, dialogando con le carni e i pesci della regione nella carta de Il Grifone.

Nella carta sono **4 i piatti** che meglio rappresentano la filosofia e l’identità del ristorante studiati dall’ **Head Chef Francesco Manograsso**.

- *Animelle e Anguilla Affumicate*. Un tuffo nelle vicine Valli di Comacchio con il sapore deciso dell’anguilla che si combina perfettamente alle animelle. Un piatto che fa da perfetto transito dalla stagione invernale a quella primaverile, grazie all’utilizzo del cavolfiore fermentato abbinato a verdure di stagione come il sedano e il cetriolo, dai quali viene ricavato un estratto che conferisce freschezza al piatto.
- *Crudità di Gamberi dell’Adriatico*. Il gambero riposa su un letto di kefir di capra, ottenuto dalla lavorazione del latte di capra. In questo piatto la dolcezza del crostaceo incontra l’acidità del kefir e la croccantezza dell’asparago crudo di primavera unito alla freschezza della fragola.
- *Risotto alle ostriche*. Mantecato con olio e “burro” ottenuto da una particolare lavorazione delle mandorle di Palazzo di Varignana, questo piatto è nato come esaltazione dell’ostrica. In questo risotto, il profumo dolce del limone nero fermentato si unisce alla mandorla per donare il perfetto contrasto all’acidità del mollusco.
- *Agnello arrosto*. Morbido all’interno e croccante esternamente, l’agnello fa da padrone nel piatto. Il contorno di carciofi celebra la bella stagione e si unisce al crescione di ruscello che dona un tocco di freschezza.

L’offerta culinaria proposta all’interno di una dimora storica del ‘700 bolognese si articola, alla sera, in **due menù degustazione** - quattro o sette portate - oppure con un **menù alla carta** che comprende proposte sia di mare che di terra. Le ricette si caratterizzano per il gusto moderno con un attento mix di sapori e colori. Un incontro tra sguardo e gusto, che restituisce all’ospite il sapore di una terra di mezzo: tra l’aspra dolcezza delle colline d’Emilia e la vibrante forza del mare di Romagna.

La proposta gastronomica portata in tavola parte dall'incontro tra queste due visioni di un territorio baricentrico: culture contigue ma distinte, unite dalla storia ma divise dalla geografia degli uomini. In tavola le troviamo ridisegnate in percorsi di dialogo inaspettati: tra carne e pesce, dolcezza e sapidità, profumi di mare e consistenze terracquee. In un rimescolamento di sensazioni palatali e olfattive che si propone come la chiave di interpretazione di una cucina altrettanto eclettica quanto lo spazio che la ospita.

Il ristorante "Il Grifone" completa l'offerta gastronomica di Palazzo di Varignana, affiancando il ristorante **Aurevo** con la sua cucina oliocentrica contemporanea, **Le Marzoline**, dedicata alla cucina tradizionale emiliana e il **Treno Reale - Carrozza Ristorante**, un'autentica carrozza d'epoca classe 1921.

---

#### **PALAZZO DI VARIGNANA**

Avvolto dalla magia silenziosa dei colli bolognesi, Palazzo di Varignana domina dall'alto il paese da cui prende il nome. Cuore del Resort è Palazzo Bentivoglio, castello di campagna dalle quattro tradizionali torri datato 1705, ristrutturato rispettando il fascino della sua storia. L'edificio storico principale è circondato da un borgo contemporaneo costruito in pietra, secondo un'architettura coerente ed armonica col paesaggio circostante. Attorno al complesso si estendono 30 ettari di terreno tra vasti spazi verdi, panorami mozzafiato e uno splendido Giardino Ornamentale, inserito nel prestigioso network Grandi Giardini Italiani. Un modello di ospitalità originale e sostenibile che vanta 150 camere, quattro ristoranti, eleganti spazi dedicati a cerimonie, eventi e congressi con innovative dotazioni tecnologiche. Completano il quadro un'offerta di benessere a 360 gradi con gli oltre 4.000 mq di Varsana SPA, programmi di remise en forme studiati secondo il Metodo Acquaviva, campi sportivi e percorsi outdoor. Il progetto di recupero che ha ispirato la rinascita di Palazzo Bentivoglio ha coinvolto nel tempo anche il territorio circostante: Palazzo di Varignana ha scelto infatti di recuperare antiche cascate trasformandole in sei Ville di lusso e valorizzarne la ricchezza avviando la propria azienda agricola, un insieme di terreni che sono arrivati oggi a 500 ettari, da cui nascono prodotti a Km zero di alta qualità e una nuova proposta di ospitalità, grazie alla Country House Oliveto Sul Lago, agriturismo con piscina e 12 camere. Fiore all'occhiello di questa storia è la vocazione a ripristinare le antiche varietà di olivi, che estendendosi oggi in 200 ettari (oltre 150mila piante) consentono di produrre un olio extravergine di oliva di altissima qualità che ha ottenuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

#### **Ufficio Stampa:**

---

N E M O  
M O N T I

**Nemo Monti Comunicazione** | Piazzale Principessa Clotilde 4, 20121 Milano | T 02 89070279 | [www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com) | Per info: Beatrice Baldiraghi [beatrice@nemomonti.com](mailto:beatrice@nemomonti.com) |