



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

---

**MENÙ DEGUSTAZIONE**

---

**L'orto incontra il mare**

Un percorso degustativo in cui terra e acqua si fondono e il mondo vegetale raggiunge il massimo della propria espressione creativa nell'abbinamento con il pesce

Dall'Oriente all'Occidente  
Che cavolo di granchio  
Moscardini, finocchi e arance  
Nocciole, cachi e alloro

€ 85

**Appennino**

Omaggio alle nostre terre, questo menu trae ispirazione e celebra le suggestioni della natura e del territorio che ci circonda

Mora Romagnola e agrumi fermentati  
Tortello imboscato  
Cervo arrostito  
Zucca, amaretto e caffè

€ 85

**100% Vegetale**

Il gusto della nostra anima green più autentica, che valorizza le materie prime e le naturali proprietà di ciascun ingrediente, per una cucina etica e genuina

Millefoglie di ceci  
Riso, carciofi e finto Pecorino  
Radici  
Cioccolato e frutti di bosco

€ 80

**Degustazione di 7 portate al buio**

€ 100



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

---

**TASTING MENU**

---

**The garden meets the sea**

A tasting journey in which land and water merge and the plant world reaches the highest of its creative expression in pairing fish dishes

From East to West  
Crab Cabbage  
Musky octopus, fennel and oranges  
Hazelnut, persimmon and bay leaf

€ 85

**Appennine**

A tribute to our land, this menu draws inspiration from nature, and celebrates the suggestive surrounding terroir

Mora Romagnola and fermented citrus fruit  
“Imboscato” tortello pasta  
Pan roasted venison  
Pumpkin, amaretto and coffee

€ 85

**100% Vegetal**

The taste of our most authentic green soul, valorizing raw materials and the natural properties within each ingredient, for an ethical and genuine cuisine

Chickpea millefeuille  
Rice, artichokes and faux Pecorino cheese  
Roots  
Chocolate and wild berries

€ 80

**Blind tasting of 7 courses**

€ 100



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

— ANTIPASTI —

<b>SALMONE LOCH DUART, NOCCIOLE E FICHI</b>	€ 26
kefir di nocciole, uova di salmone e sesamo nero	
D H L M	
<b>DALL'ORIENTE ALL'OCCIDENTE</b>	€ 26
mazzancolle tigrate scottate, crema di zucca, porri alla brace, castagne e shiitake	
B D F	
<b>MILLEFOGLIE DI CECI</b>	€ 22
in crosta di miglio croccante, verza e jus di cavolo viola	
F	
<b>FUORI LUOGO</b>	€ 26
animelle arrostate, ricci di mare, puntarelle e leche de tigre	
D F N	
<b>MORA ROMAGNOLA E AGRUMI FERMENTATI</b>	€ 24
lombo marinato, erbe selvatiche, mandorle e gelato alla Tropea	
D I N	

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

— STARTERS —

<b>LOCH DUART SALMON, HAZELNUTS AND FIGS</b>	€ 26
hazelnut kefir, salmon roe and black sesame	
D H L M	
<b>FROM EAST TO WEST</b>	€ 26
seared tiger prawns, creamed pumpkin, barbecued leeks, chestnuts and shiitake	
B D F	
<b>CHICKPEA MILLEFEUILLE</b>	€ 22
in a crunchy millet crust, savoy cabbage and purple cabbage jus	
F	
<b>OUT OF PLACE</b>	€ 26
roasted sweetbreads, sea urchins, chicory sprouts and leche de tigre	
D F N	
<b>MORA ROMAGNOLA AND FERMENTED CITRUS FRUIT</b>	€ 24
marinated Mora Romagnola pork loin, wild herbs, almonds and Tropea onion ice cream	
D I N	

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

PRIMI PIATTI

<b>GNOCHI CASTAGNE E CAVIALE</b>	€ 30
beurre blanc alla brace ed erba cipollina	
A C D G N	
<b>PASTA CON LE SARDE</b>	€ 28
raviolo ripieno di sarde, sarde in carpione, zafferano, uvetta all'Albana, pinoli e finocchietto di mare	
A B D I N	
<b>CHE CAVOLO DI GRANCHIO</b>	€ 28
capricci al farro, granchio blu, cavolfiore in due colori, bottarga di spigola e olio al pistacchio	
A B D H I N	
<b>RISO, CARCIOFI E FINTO PECORINO</b>	€ 26
Nero di Voghera e quattro pepi	
H I N	
<b>TORTELLO IMBOSCATO</b>	€ 28
zucca, robiola di capra e tartufo nero	
A G C N I L	
<b>TAGLIATELLE DI GRANO ARSO AL FAGIANO</b>	€ 28
fave di cacao, Pinot nero e radicchio tardivo	
A G C N I L	

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

FIRST COURSES

<b>CHESTNUT AND CAVIAR GNOCCHI</b>	€ 30
grilled beurre blanc and chives	
A C D G N	
<b>PASTA WITH SARDINES</b>	€ 28
ravioli stuffed with sardines, carpione marinated sardines, saffron, Albana raisins, pine nuts and sea fennel	
A B D I N	
<b>CRAB CABBAGE</b>	€ 28
spelt capricci pasta, blue crab, cauliflower in two colors, sea bass roe and pistachio oil	
A B D H I N	
<b>RICE, ARTICHOKEs AND FAUX PECORINO CHEESE</b>	€ 26
Voghera black garlic and selection of grounded peppers	
H I N	
<b>"IMBOSCATO" TORTELLO PASTA</b>	€ 28
pumpkin, robiola goat's cheese and black truffle	
A G C N I L	
<b>BURNT GRAIN TAGLIATELLE PASTA PHEASANT</b>	€ 28
cocoa beans, Pinot noir and red chicory	

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

---

**SECONDI PIATTI**

---

**IL PESCATO DEL GIORNO**

mandorle, carciofi, rafano, prezzemolo e capperi  
croccanti  
D H I N

€ 36

**MOSCARDINI, FINOCCHI E ARANCE**

senape e lenticchie croccanti  
D F I N

€ 34

**CERVO ARROSTITO**

purè di mele, radicchio tardivo e macis  
G I N

€ 36

**RADICI**

sedano rapa arrostito, cremoso di pastinaca, shiitake  
e tartufo nero  
N

€ 32

**PERNICE ROSSA**

petto e coscia ripiena di noci, maionese d'ostrica,  
Tropea caramellata e cime di rapa  
C D G H I

€ 36



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

---

**SECOND COURSES**

---

**CATCH OF THE DAY**

almonds, artichokes, horseradish, parsley  
and crispy capers  
D H I N

€ 36

**MUSKY OCTOPUS, FENNEL AND ORANGES**

mustard and crispy lentils  
D F I N

€ 34

**PAN ROASTED VENISON**

apple puree, late red chicory and nutmeg mace  
G I N

€ 36

**ROOTS**

roasted celeriac, creamy parsnip, shiitake  
and black truffle  
N

€ 32

**RED PARTRIDGE**

breast and leg stuffed with walnuts, oyster  
mayonnaise, caramelized Tropea onion  
and turnip greens  
C D G H I

€ 36



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*



**IL GRIFONE**  
*Ristorante fine dining*

---

**DESSERTS**

---

**ZUCCA, AMARETTO E CAFFÈ**

zucca in tre consistenze, bavarese all'amaretto  
e macis  
A C G H N

€ 15

**NOCCIOLA, CACHI E ALLORO**

torta alla nocciola, cachi e panna cotta all'alloro  
H C G

€ 15

**BANANA, ANANAS E MISO**

cake alla banana, jus di ananas e miso e croccante  
al gruè di cacao  
A C F G

€ 15

**SAVARIN ALL'ARANCIA ROSSA**

A C N G

€ 15

**CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO**

tartelletta alla castagna, ganache al cioccolato e  
sorbetto ai frutti di bosco  
H

€ 15

**PUMPKIN, AMARETTO AND COFFEE**

pumpkin in three consistencies, bavarian amaretto  
and nutmeg mace  
A C G H N

€ 15

**HAZELNUT, PERSIMMON AND BAY LEAF**

hazelnut cake, persimmon and bay leaf panna cotta  
H C G

€ 15

**BANANA, PINEAPPLE AND MISO**

banana cake, pineapple and miso jus and cocoa gruè  
brittle  
A C F G

€ 15

**BLOOD ORANGE SAVARIN**

A C N G

€ 15

**CHOCOLATE AND WILD BERRIES**

chestnut tartlet, chocolate ganache and wild berry  
sorbet  
H

€ 15

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



# IL GRIFONE

*Ristorante fine dining*

Coperto / Cover charge € 3,50

A — Glutine	F — Soia	M — Semi sesamo
B — Crostacei	G — Latte	N — Anidride
C — Uova	H — Frutta a guscio	solforosa
D — Pesce	I — Sedano	O — Lupini
E — Arachidi	L — Senape	P — Molluschi

A — Gluten	F — Soy	M — Sesam seeds
B — Shellfish	G — Milk	N — Anhydride
C — Eggs	H — Nut	sulphurous
D — Fish	I — Celery	O — Lupin
E — Peanut	L — Mustard	P — Clam