



Il Grifone

“Ogni piatto nasce dall’incontro tra le materie prime a km 0 coltivate a Palazzo di Varignana e i prodotti selezionati dai migliori fornitori locali. A questi si uniscono i miei ricordi d’infanzia, dando vita a un processo creativo sempre nuovo, ma con un forte legame con la tradizione. L’orto è una fonte inesauribile di ispirazione e, nel tempo, l’elemento vegetale è diventato sempre più centrale nella mia cucina. Attraverso ricerca e sperimentazione, ne ho esplorato le infinite potenzialità espressive, fino a creare un intero menù degustazione dedicato al mondo vegetale.

Lavoriamo nel pieno rispetto dei cicli della natura, utilizzando ingredienti di stagione o, quando necessario, prodotti da noi trasformati, come conserve e succhi di frutta. Anche i nostri fornitori di carne e pesce condividono la nostra etica e filosofia sostenibile: utilizziamo solo carne adulta, proveniente da animali non allevati esclusivamente per la macellazione, e il pesce è pescato nell’Adriatico e mai di allevamento.

La cucina, per me, è anche gioco e sperimentazione. Ogni piatto è un equilibrio di contrasti, tra sapori e consistenze. Lo studio di tecniche come l’essiccazione, la fermentazione e la cottura a bassa temperatura mi permette di valorizzare ogni ingrediente nella sua totalità, esaltandone le qualità nutritive e riducendo gli sprechi. Spesso, uno stesso elemento si ritrova in più piatti, in forme e consistenze diverse, grazie a lavorazioni che ottimizzano i tempi senza comprometterne la qualità. Perché in cucina, così come nella vita, cibo e tempo sono due risorse preziose, da rispettare con la stessa cura.”

Francesco Manograsso - Head Chef Il Grifone



Il Grifone

“Each dish is born from the encounter between zero-kilometre ingredients grown at Palazzo di Varignana and carefully selected products from the best local suppliers. To these, I add the memories of my childhood, giving life to a creative process that is always new, yet deeply rooted in tradition. The vegetable garden is an endless source of inspiration and, over time, plant-based elements have become increasingly central to my cuisine. Through research and experimentation, I have explored their infinite expressive potential, eventually creating an entire tasting menu dedicated to the world of vegetables.

We work in full respect of nature’s cycles, using seasonal ingredients or, when necessary, products we have processed ourselves, such as preserves and fruit juices. Our meat and fish suppliers also share our ethical and sustainable philosophy: we use only mature meat, from animals not raised solely for slaughter, and fish caught in the Adriatic Sea — never farmed.

For me, cooking is also about playfulness and experimentation. Each dish is a balance of contrasts, between flavours and textures. Studying techniques such as drying, fermentation, and low-temperature cooking allows me to enhance every ingredient in its entirety, highlighting its nutritional qualities and reducing waste. Often, the same element can be found in several dishes, in different forms and textures, thanks to processes that optimise time without compromising quality. Because in the kitchen, as in life, food and time are two precious resources, to be treated with the same care.”

Francesco Manograsso - Head Chef Il Grifone



Menù Degustazione

Mare € 95

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

- Calamaro e pancotto
- Tortelli di topinambur e canocchie
- Pescato del giorno all’acqua pazza
- Castagne meringa e mandarino

Terra € 95

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

- Anatra e ostrica rosa
- Tortelli di coda di vacca vecchia e castagne
- Coniglio al salame rosa bolognese
- Cioccolato fava tonka e caffè

Orto € 90

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

- Eticamente foie gras
- Risotto affumicato all’extravergine
- Pak choi arrosto
- Pere rum e uvetta

Degustazione di 7 portate al buio € 110



Tasting Menu

Sea € 95

A journey of taste where land and water merge, and the plant kingdom reaches the highest creative expression pairing fish dishes

- Squid and pancotto bread soup
- Jerusalem artichoke and mantis shrimp tortelli
- Catch of the day all’acqua pazza
- Chestnut, meringue, and mandarin

Land € 95

A tribute to our territory, drawing inspiration from nature, and celebrating the suggestive surrounding terroir

- Duck and pink oysters
- Old cow oxtail and chestnut tortelli
- Rabbit with Bolognese salame rosa
- Chocolate, tonka bean, and coffee

Garden € 90

The taste of our most authentic green soul, promoting raw materials and the natural properties of each ingredient, for a genuine cuisine

- Ethically foie gras
- Smoked risotto with extra virgin olive oil
- Roasted pak choi
- Pears, rum, and raisins

7 courses tasting menu based on chef’s coice € 110



Antipasti

Mazzancolle e catalogna € 28
Latte di mandorla e agrumi
B D H N

Calamaro e pancotto € 28
Cime di rapa, alici e peperone crusco
A C D N P

Eticamente foie gras € 28
Radicchio trevigiano e frutti rossi
A E H N

Zucca e erborinato di capra € 26
Cerfoglio, olio e semi di zucca
A C G N

Anatra e ostriche rosa € 28
Radicchietti di campo e melograno
D L N P



Starters

Prawns and catalogna chicory € 28
Almond milk and citrus
B D H N

Squid and pancotto bread soup € 28
Turnip greens, anchovies and crusco bell
A C D N P

Ethical foie gras € 28
Treviso radicchio and red fruits
A E H N

Pumpkin and blue goat cheese € 26
Chervil, pumpkin seeds and olive oil
A C G N

Duck and pink oysters € 28
Wild radicchio and pomegranate
D L N P



Primi Piatti

Risotto affumicato all’extravergine € 30
Patata bolognese, salvia e porcini
I N

Gnocchi di pane al tartufo bianco € 36
Cardi, tuorlo marinato e formaggio di Fossa
A C G N

Tortelli di topinambur e canocchie € 28
Nero di Voghiera e alloro
A B C D N

Tubettoni al farro e ricci di mare € 30
Broccoli romani, bergamotto, frutto del capperò
e croccante alla ‘nduja
A C D N

Tortelli di coda di vacca vecchia e castagne € 28
Sugo d’arrosto e tartufo nero
A B C D F G I N



First Courses

Smoked risotto with extra virgin olive oil € 30
Bologna potatoes, sage, and porcini mushrooms
I N

Bread gnocchi with white truffle € 36
Cardoons, marinated egg yolk and Fossa cheese
A C G N

Jerusalem artichoke and mantis shrimp tortelli € 28
Voghiera black garlic and bay leaf
A B C D N

Spelt tubettoni pasta with sea urchins € 30
Romanesco broccoli, bergamot, caper fruit
and crispy ‘nduja
A C D N

Old cow oxtail and chestnut tortelli € 28
Roast jus and black truffle
A B C D F G I N



Secondi Piatti

Romagna mia € 40
Seppie e mazzancolle al pane e aromi
A B D I N

Pescato del giorno all'acqua pazza € 40
Finocchi e olive
D F G I N

Pak choi arrosto € 36
Lenticchie rosse e scorza nera
N

Coniglio al salame rosa bolognese € 38
Verza e Pinot nero
G I L N

Cervo arrosto € 38
Radicchio trevigiano e mele Abbondanza
G I L N



Main Courses

Romagna mia € 40
Cuttlefish and prawns with aromatic bread crust
A B D I N

Catch of the day all'acqua pazza € 40
Fennel and olives
D F G I N

Roasted pak choi € 36
With red lentils and scorzonera root
N

Rabbit with Bolognese salame rosa € 38
Savoy cabbage and Pinot Noir wine
G I L N

Roast venison € 38
With Treviso radicchio and Abbondanza apples
G I L N



Dessert

Cioccolato, fava tonka e caffè € 15
A C G

Castagne, meringa e mandarino € 17
A C G

Arachidi, caramello salato e vaniglia € 15
A G E H

Pere, rum e uvetta € 15
A



Dessert

Chocolate, tonka bean and coffee € 15
A C G

Chestnut, meringue and mandarin € 17
A C G

Peanuts, salted caramel and vanilla € 15
A G E H

Pears, rum and raisins € 15
A