



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

- Calamario e pappà al pomodoro
- Mediterraneo
- Ventresca di tonno alla brace
- Albicocca, miso e nocciola

Terra € 95

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

- Anatra e ostrica rosa
- Il sugo della domenica in ravioli
- Costolata di maiale Tigrinto
- Lampone, tonka e melissa

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
- Oro del Palazzo
- Melanzana arrostita in crosta di lenticchie rosse
- Fichi, menta e mandorla

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 pappà al pomodoro
- Mediterranean
- Charcoal-grilled tuna belly
- Apricot, miso and hazelnut

Land € 95

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

- Duck and pink oyster
- Sunday sauce in ravioli
- Tigrinto pork ribeye
- Raspberry, tonka, and lemon balm

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
- Oro del Palazzo
- Roasted eggplant in red lentil crust
- Figs, mint and almond

7 courses tasting menu based on chef's choice € 110



Antipasti

Mazzancolle e alici € 28
Latte di mandorle, pesca e basilico
B D H

Calamaro e pappa al pomodoro € 28
Peperoncini fermentati e colatura di alici
A C D N P

Eticamente foie gras € 26
Radicchio tardivo e aceto balsamico di Modena
A E H N

Foglie, frutto e fiori € 26
Tutto quello che è zuccina e gelato alla formaggella di capra
G N

Anatra e ostriche rosa € 28
Cetriolo pane e gelato alla Tropea
D N P



Starters

Prawns and anchovies € 28
Almond milk, peach, and basil
B D H

Squid and pappa al pomodoro € 28
Fermented chili peppers and anchovy sauce
A C D N P

Ethically foie gras € 26
Late-season radicchio and Modena balsamic vinegar
A E H N

Leaves, fruit, and flowers € 26
Just zucchini and goats cheese gelato
G N

Duck and pink oysters € 28
“Pane” cucumber and Tropea onion ice cream
D N P



Primi Piatti

Gnocchi soffiati di rapa rossa € 28
Verdure estive, finocchietto e ‘nduja
A C G I N

Oro del Palazzo € 30
Risotto allo zafferano Palazzo di Varignana, extravergine di oliva, finta trippa e melissa
I N

Spaghetto Senatore Cappelli € 28
Zafferano, Chardonnay, bottarga di tonno e amaranto soffiato
A D I N

Mediterraneo € 28
Tortelli di pesto, pomodorini, crudità di gambero rosa, capperi e origano fresco
A B C D G H

Il sugo della domenica in ravioli € 30
Pecorino e vellutata di pomodoro fresco
A C G I N



First Courses

Beetroot Puff Gnocchi € 28
Summer vegetables, wild fennel and ‘nduja
A C G I N

Oro del Palazzo € 30
Palazzo di Varignana saffron risotto with EVO oil, mock tripe and lemon balm
I N

Senatore Cappelli Spaghetti € 28
Saffron, Chardonnay, tuna bottarga and puffed amaranth
A D I N

Mediterranean € 28
Pesto tortelli, cherry tomatoes, pink shrimp tartare, capers and fresh oregano
A B C D G H

Sunday sauce ravioli € 30
Pecorino cheese and fresh tomato velouté
A C G I N



Secondi Piatti

Romagna mia
Grigliatina di pesce al pane e aromi
A D N

€ 40

Ventresca di tonno alla brace
Tropea caramellata e salsa verde
D F G I N

€ 40

Vacca vecchia grigia alpina
Patate, fagiolini e senape al miele
F G I L N

€ 42

Costolata di maiale Tigrinto
Peperoni e ciliegie
F L M N

€ 38

Melanzana arrosto in crosta di lenticchie rosse
Hummus di legumi e pomodorini confit
F I M N

€ 36



Main Courses

Romagna mia
Grilled fish with bread and herbs
A D N

€ 40

Charcoal-grilled tuna belly
Caramelized Tropea onion and green sauce
D F G I N

€ 40

Old Alpine grey cow
Potatoes, green beans and honey mustard
F G I L N

€ 42

Tigrinto pork ribeye
Bell peppers and cherries
F L M N

€ 38

Roasted eggplant in red lentil crust
Legumes hummus and confit cherry tomatoes
F I M N

€ 36



Dessert

Lampone, tonka e melissa € 15
A C G

Albicocca, miso e nocciola € 15
C G H

Cioccolato, vaniglia e ciliegie € 15
A C G

Fichi, menta e mandorla € 15
A H

Selezione di sorbetti € 12



Dessert

Raspberry, tonka, and lemon balm € 15
A C G

Apricot, miso, and hazelnut € 15
C G H

Chocolate, vanilla, and cherries € 15
A C G

Figs, mint, and almond € 15
A H

Selection of sorbets € 12



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.

Allergeni

- | | | | | |
|--------------|-------------|--------------------|-----------------------|--------------|
| A. glutine | D. pesce | G. latte | L. senape | O. lupini |
| B. crostacei | E. arachidi | H. frutta a guscio | M. semi sesamo | P. molluschi |
| C. uova | F. soia | I. sedano | N. anidride solforosa | |

Coperto € 5

Serviamo pane sfogliato e ai multi cereali con lievito madre, focaccia e grissini fatti in casa accompagnati da burro all’olio extravergine di oliva Palazzo di Varignana di alta qualità.



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.

Allergens

- | | | | | |
|--------------|-----------|-----------|--------------------|----------|
| A. gluten | D. fish | G. milk | L. mustard | O. lupin |
| B. shellfish | E. peanut | H. nut | M. sesam seeds | P. clam |
| C. eggs | F. soy | I. celery | N. sulphur dioxide | |

Cover charge € 5

We serve flaky and multi-grain bread with sourdough, homemade focaccia and breadsticks accompanied by butter made with high quality Palazzo di Varignana extravirgin olive oil.