



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 - Executive Chef



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 ripieno 4,8,12

Tortelli di baccalà 1,3,4,12

Ventresca cotta alla brace 4,9,12

The matcha fragole e yuzu 1,3,8,12

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 4,12

Il sugo della domenica in raviolo 1,3,7,9,12

Faraona in due cotture 6,9,10,12

Torta di riso moderna 3,7,8,12

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 1,5,8,12

Risotto alle erbe spontanee 12

Pak choi arrosto 6,12

Cioccolato nocciole e lamponi 8

Degustazione di 7 portate al buio

€ 110



Antipasti

Salmerino in carpione

€ 26

Le sue uova, asparagi, fragole e mandorla

4,8,12

Calamaro ripieno

€ 28

Frutti di mare, piselli e aglio nero

1,4,12,14

Eticamente foie gras

€ 26

Radicchio trevigiano e frutti rossi

1,5,8,12

Anatra e ostriche rosa

€ 26

Favette e melograno

4,12



Primi Piatti

Risotto alle erbe spontanee

€ 26

Limone e peperone crusco

12

Linguina Senatore Cappelli allo zafferano

€ 28

*Blanc de Blanc della nostra Az. Agricola Agrivar,
colatura di alici e pane di segale*

1,2,4,7,12

Tortelli di baccalà

€ 28

Carciofi prezzemolo e mazzancolle

1,3,4,12

Il sugo della domenica in raviolo

€ 28

Pecorino e la sua salsa

1,3,7,9,12



Secondi Piatti

Pescato del giorno all'acqua pazza € 38
Finocchi e olive
12,6

Pak choi arrosto € 36
Lenticchie rosse e scorza nera
6,12

Ventresca cotta alla brace € 40
Spugnone e crescione
4,9,12

Vacca vecchia Grigio Alpina € 40
Soffice di patate e ristretto di mela verde
9,10,12

Faraona in due cotture € 38
Carota e rafano
6,9,10,12



Caffetteria

Espresso	€ 2,50
Espresso Decaffeinato	€ 3
Caffè d'Orzo	€ 3
Caffè Americano	€ 3
Caffè Marocchino	€ 3,50
Ginseng	€ 3
Cappuccino	€ 3,50
Latte	€ 3
Latte Macchiato	€ 3,50
Cioccolata Calda	€ 5
Tè e Infusi	€ 6

Analcolici e Soft drinks

Succhi di Frutta di Palazzo di Varignana	€ 5
Succhi di Frutta	€ 4
Soft Drinks (<i>Coca-Cola, Aranciata, Sprite, Tonica, Chinotto, Ginger Ale, Ginger Beer, Red Bull, Lemonade</i>)	€ 5
Spremuta d'Arancia	€ 6
Tè Freddo	€ 5
Acqua Minerale Naturale Panna	€ 4,50
Acqua Minerale frizzante San Pellegrino	€ 4

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.

Allergeni

1. glutine	4. pesce	7. latte	10. senape	13. lupini
2. crostacei	5. arachidi	8. frutta a guscio	11. semi sesamo	14. molluschi
3. uova	6. soia	9. sedano	12. anidride solforosa	

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.



La Pasticceria

La nostra pasticceria nasce da una tradizione di amore per il gusto accompagnato dalla ricerca della bellezza e dell'eleganza. Selezioniamo con cura ingredienti di altissima qualità, privilegiando le eccellenze locali e stagionali, per garantire sapori autentici e genuini in ogni morso.



Dessert

Torta di riso moderna

€ 15

3,7,8,12

Cioccolato nocciole e lamponi

€ 15

8

The matcha fragole e yuzu

€ 15

1,3,8,12

1. glutine	4. pesce	7. latte	10. senape	13. lupini
2. crostacei	5. arachidi	8. frutta a guscio	11. semi sesamo	14. molluschi
3. uova	6. soia	9. sedano	12. anidride solforosa	

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.