
MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Calamari
Mediterraneo
Merluzzo e frutti di mare
Lampone, peperone e zafferano

€ 85

Terra

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

Mora Romagnola e albicocche fermentate
Sugo della domenica
Coscia di pollo morbido e croccante
Pesca, lavanda e miele

€ 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

Questo non è un foie gras
Risotto alle erbe spontanee
Sottobosco
Ciliegie, madorle e basilico

€ 80

Degustazione di 7 portate al buio

€ 100

TASTING MENU

Sea

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

Squid
Mediterranean
Cod and seafood
Raspberry, bell pepper and saffron

€ 85

Land

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

Mora Romagnola and fermented apricots
Sunday sauce
Soft and crispy chicken thigh
Peach, lavender and honey

€ 85

100% Vegetal

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

*This is not a foie gras
Wild herb risotto
Undergrowth
Cherries, almonds and basil*

€ 80

7 courses tasting menu based on chef's choice

€ 100

ANTIPASTI

SGOMBRO, MANDORLE E CAVIALE kefir di mandorle, drangoncello e alghe in carpione D H N	€ 26
CALAMARI bruschetta alla 'nduja e peperoni A C N P D	€ 26
QUESTO NON È UN FOIE GRAS frutta secca, chutney di fichi, radicchio e stridoli A C E H N L	€ 22
ANIMELLE E FINOCCHI jus di cipolla bruciata e zabaione al Metodo Classico C F N G	€ 26
MORA ROMAGNOLA E ALBICOCHE FERMENTATE lombo marinato, erbe selvatiche, nocciole e gelato alla cipolla di Tropea H N	€ 24

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.

STARTERS

MACKEREL, ALMONDS AND CAVIAR almond kefir, tarragon, and vinegar marinated D H N	€ 26
SQUID bruschetta bread with 'nduja and peppers P D	€ 26
THIS IS NOT A FOIE GRAS dried fruit, fig chutney, radicchio and shrill A C E H N L	€ 22
SWEETBREADS AND FENNELS burnt onion jus and Metodo Classico wine eggnog C F N G	€ 26
MORA ROMAGNOLA AND FERMENTED APRICOTS marinated loin, wild herbs, hazelnuts and Tropea onion ice cream H N	€ 24

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.

PRIMI PIATTI

GNOCCHI SOFFIATI rapa rossa, zucchine in fiore e guanciale croccante A C G I	€ 26
RISOTTO ALLE ERBE SPONTANEE vegetali di mare e limone nero F I N	€ 26
CAROTA, CAROTA, CAROTA spaghetti di lino all'estratto di carota, bottarga di spigola affumicata e foglia d'ostrica A D	€ 28
MEDITERRANEO tortelli, pesto, pomodoro, crudità di gamberi rosa e capperi A B C D I N	€ 28
SUGO DELLA DOMENICA ravioli, pecorino e passata di pomodoro A G C N I	€ 28

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.

FIRST COURSES

PUFFED GNOCCHI red turnip, szucchini in bloom and crispy guanciale bacon A C G I	€ 26
WILD HERB RISOTTO sea vegetables and black lemon F I N	€ 26
CARROT, CARROT, CARROT linsered spaghetti pasta with carrot extract, smoked sea bass roe and oyster plant A D	€ 28
MEDITERRANEAN tortelli pasta, pesto, tomato, pink shrimp crudités and capers A B C D G I N	€ 28
SUNDAY SAUCE ravioli pasta, sheeps cheese and tomato puree A G C N I	€ 28

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.

SECONDI PIATTI

VENTRESCA COTTA ALLA BRACE crescione, patate, galletti e sapori orientali D F I N A	€ 36
MERLUZZO E FRUTTI DI MARE peperone crusco, tubetti croccanti, limone e fagioli risina D F I G A	€ 36
SOTTOBOSCO Anguria e melanzane I L N	€ 32
COSTINA DI WAGYU verdure estive, jus di sedano e mela verde G I L N	€ 38
COSCIA DI POLLO MORBIDO E CROCCANTE bietola variegata e cipolla caramellata A D G I L N	€ 36

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.

SECOND COURSES

GRILL COOKED TUNA BELLY watercress, potatoes, chanterelles and oriental flavors D F I N A	€ 36
COD AND SEA FOOD crusco bell pepper, crispy tubes, lemon and lysine beans D F I G A	€ 36
UNDERGROWTH watermelon and aubergine I L N	€ 32
WAGYU RIB summer vegetables, celery and green apple jus G I L N	€ 38
SOFT AND CRISPY CHICKEN THIGH variegated chard and caramelized onion A D G I L N	€ 36

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

DESSERTS

PESCA, LAVANDA E MIELE

rosmarino e semi di chia

C G

€ 15

CILIEGIE, MANDORLE E BASILICO

H

€ 15

ORO VERDE

cioccolato, olio EVO e fiori di sambuco

C H G

€ 15

LAMPONE, PEPERONE E ZAFFERANO

A C G

€ 15

FICHI, SQUAQUERONE E NOCI

A C G 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.



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

DESSERTS

PEACH, LAVENDER AND HONEY

rosemary and chia seeds

C G

€ 15

CHERRIES, ALMONDS AND BASIL

H

€ 15

GREEN GOLD

chocolate, EVO oil and elderflower

C H G

€ 15

RASPBERRY, BELL PEPPER AND SAFFRON

A C G

€ 15

FIGS, SQUAQUERONE CHEESE AND WALNUTS

A C G H

€ 15

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 solforosa
C — Uova	H — Frutta a guscio	O — Lupini
D — Pesce	I — Sedano	P — Molluschi
E — Arachidi	L — Senape	

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