



Il Grifone

“Ogni piatto nasce dall’incontro tra le materie prime a km 0 coltivate a Palazzo di Varignana e i miei ricordi di infanzia, che innescano un processo creativo sempre nuovo.

L’orto del resort è una fonte inesauribile di ispirazione e l’elemento vegetale è diventato, nel tempo, sempre più centrale nell’elaborazione dei miei menù: grazie a ricerca e sperimentazione, ne ho compreso le infinite potenzialità espressive, fino ad arrivare a creare un menù degustazione interamente vegetale.

La cucina per me è anche un gioco: ogni piatto rappresenta un concentrato di contrasti di sapori e di consistenze. Lo studio di tecniche sempre diverse, come l’essicazione o la fermentazione, mi permettono di esaltare e utilizzare il più possibile la materia prima, preservandone il più possibile tutte le caratteristiche nutrizionali ed evitando gli sprechi”.

Francesco Manograsso - Head Chef



Il Grifone

“Each dish is born merging the 0 km raw materials grown at Palazzo di Varignana and my childhood memories, which trigger an ever new creative process.

The resort’s vegetable garden is an inexhaustible source of inspiration and the vegetable component has become, over time, increasingly focused towards the central to the preparation of my menus: thanks to research and experimentation, I have understood its infinite expressive potential, to the point of creating an entirely vegetable-based tasting menu.

Cooking for me is also a game: each dish is a concentration of contrasting flavours and textures. The study of endless different techniques, such as drying or fermentation, allow me to enhance and use the raw material as much as possible, preserving all its nutritional characteristics and avoiding waste”.

Francesco Manograsso - Head Chef Il Grifone



Menù Degustazione

Mare

€ 85

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

Seppie arrosto, zucca e 'nduja

Linguina di Senatore Cappelli, zafferano, Pinot Nero e bottarga

Baccalà, amaranto, cime di rapa e castagne

Nocciole, caramello e pop corn

Terra

€ 85

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

Anatra, ostriche, puntarelle e melograno

Il sugo della domenica in ravioli, pecorino e la sua salsa

Costina di Wagyu, radicchio tardivo, radici e mela verde

Patata americana, noci Pecan e fava Tonka

Orto

€ 80

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

Finto foie gras, radicchio tardivo e aceto balsamico di Modena

Gnocchi soffiati di zucca, formaggio di fossa e tartufo di stagione

Topinambur, castagne, alloro e bergamotto

Zabaione, cioccolato e pera

Degustazione di 7 portate al buio

€ 100



Tasting Menu

Sea

€ 85

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

Roasted cuttlefish, pumpkin and 'nduja

Senatore Cappelli linguine, saffron, Pinot Noir and roe

Cod, amaranth, turnip greens and chestnuts

Hazelnuts, caramel and popcorn

Land

€ 85

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

Duck, oysters, puntarelle and pomegranate

Sunday sauce stuffed ravioli, gravy and pecorino cheese

Wagyu rib eye, late radicchio, roots and green apple

American potato, pecans and Tonka bean

Garden

€ 80

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

Faux foie gras, late radicchio and balsamic vinegar of Modena

Puffed gnocchi with pumpkin, fossa cheese and seasonal truffle

Jerusalem artichokes, chestnuts, bay leaf and bergamot

Eggnog, chocolate and pear

7 courses tasting menu based on chef's choice

€ 100



Antipasti

*Mazzancolle, alici dell'Adriatico, acqua
di corteccia di pino e ostriche* € 26
D B F

Seppie arrosto, zucca e 'nduja € 26
C D G N P

*Finto foie gras, radicchio tardivo e Aceto
Balsamico di Modena* € 24
E H N

*Animelle, finocchi, cipolla bruciata
e zabaione al Metodo Classico* € 26
C F G N

Anatra, ostriche, puntarelle e melograno € 26
D L N P



Starters

*Penaeus shrimp, Adriatic Sea anchovies,
pine bark water and oysters* € 26
D B F

Roasted cuttlefish, pumpkin and 'nduja € 26
C D G N P

*Faux foie gras, late radicchio and balsamic
vinegar of Modena* € 24
E H N

*Sweetbreads, fennel, scorched onion
and Metodo Classico wine zabaglione* € 26
C F G N

*Duck, oysters, chicory sprouts
and pomegranate* € 26
D L N P



Primi Piatti

*Gnocchi soffiati di zucca, formaggio di Fossa
e tartufo di stagione* € 28
A C G I N

*Risotto, peperone crusco, squacquerone
e crumble bolognese* € 28
G I N

*Linguina di Senatore Cappelli, zafferano,
Pinot Nero e bottarga* € 28
A D G I N

*Raviolini di verdure invernali, canocchie,
ortiche e shiitake* € 28
A B C D F I N

*Il sugo della domenica in ravioli, Pecorino
e la sua salsa* € 28
A C G I N



First Courses

*Gnocchi puffed with pumpkin, Fossa cheese
and seasonal truffle* € 28
A C G I N

*Risotto, crispy pepper, squacquerone cheese
and bolognese crumble* € 28
G I N

*Senatore Cappelli linguine pasta, saffron,
Pinot Noir wine and botargo* € 28
A D G I N

*Ravioli pasta with winter vegetables,
mantis shrimp, nettles and shiitake* € 28
A B C D F I N

*Sunday sauce stuffed ravioli, gravy
and Pecorino cheese* € 28
A C G I N



Secondi Piatti

Spigola, cavolfiori, agrumi e levistico € 38
D I N

Baccalà, amaranto, cime di rapa e castagne € 36
D G F I N

Topinambur, castagne, alloro e bergamotto € 34
I N

*Costina di Wagyu, radicchio tardivo, radici
e mela verde* € 38
G I L N

*Faraona arrosto, salame rosa, verza
e tartufo nero* € 38
G I L N



Second Courses

Sea bass, cauliflower, citrus and lovage € 38
D I N

*Salted cod, amaranth, turnip greens
and chestnuts* € 36
D G F I N

*Jerusalem artichokes, chestnuts, bay leaves
and bergamot* € 34
I N

*Wagyu rib, late radicchio, roots
and green apple* € 38
G I L N

*Roast guinea fowl, pink salami, savoy cabbage
and black truffle* € 38
G I L N



Dessert

*Patata americana, noci pecan
e fava Tonka* € 15
A C G H

Nocciole, caramello e pop corn € 15
A C G H

Castagne, porcini e cassis € 15
A C G

Zabaione, cioccolato e pera € 15
C G N



Dessert

American potato, pecans and Tonka bean € 15
A C G H

Hazelnuts, caramel and popcorn € 15
A C G H

Chestnuts, porcini mushrooms and cassis € 15
A C G

Zabaglione, chocolate and pear € 15
C G N



coperto € 3.50

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

cover charge € 3.50

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