



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



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.



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

Calamaro old style

Ravioli di erbe di campo

Ventresca di tonno

Cioccolato, cocco, maracuja e noci macadamia

Terra

€ 85

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

Anatra e ostriche

Il sugo della domenica in ravioli

Coniglio al tartufo nero

Mascarpone, limone e timo

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

Eticamente foie gras

Risotto alle spugnole

Asparagi alla brace

Fragola, rabarbaro e tè verde

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

Old style squid

Wild herb ravioli

Tuna belly

Chocolate, coconut, maracuja and macadamia nuts

Land

€ 85

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

Duck and Oysters

Sunday sauce in ravioli

Black truffle rabbit

Mascarpone, lemon and thyme

Garden

€ 80

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

Morel mushrooms risotto

Grilled asparagus

Strawberry, rhubarb and green tea

7 courses tasting menu based on chef's choice

€ 100



Antipasti

Mazzancolle e alici € 26
latte di mandorle e acetosa
B D H

Calamaro old style € 28
frutti di mare e piselli
D N I P

Eticamente foie gras € 24
radicchio tardivo e aceto balsamico di Modena
A C E H N L

Anima e cuore € 26
*cuore di manzo, rapa rossa, amaranto
e zabaione alla saba*
C F G I N

Anatra e ostriche € 26
fave e melograno
D N P



Starters

Prawns and anchovies € 26
almond milk and sorrel
B D H

Old style squid € 28
seafood and peas
D N I P

Ethically foie gras € 24
late radicchio and Modena balsamic vinegar
A C E H N L

Sweetbreads and heart € 26
*beef heart, beetroot, amaranth
and saba zabaglione*
C F G I N

Duck and oysters € 26
fava beans and pomegranate
D N P



Primi Piatti

Gnocchi soffiati di rapa rossa € 26
verdure di primavera, finocchietto e 'nduja
A C G I N

Risotto alle spugnole € 26
nocciole, scalogno e Porto
H I N

Spaghetto Senatore Cappelli € 28
zafferano, pinot nero e bottarga di tonno
A D I N

Ravioli di erbe di campo € 28
gamberi rosa e limone fermentato
A B C D I N

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



First Courses

Puffed beetroot gnocchi € 26
spring vegetables, wild fennel and 'nduja
A C G I N

Morel mushroom risotto € 26
hazelnuts, shallot and Port wine
H I N

Senatore Cappelli spaghetti € 28
saffron, Pinot Noir and tuna bottarga
A D I N

Wild herb ravioli € 28
pink shrimp and fermented lemon
A B C D I N

Sunday sauce in ravioli € 28
pecorino cheese and its sauce
A C G I N



Secondi Piatti

Romagna mia € 38
grigliatina di pesce al pane e aromi
A D N

Ventresca di tonno € 38
cipollotto alla brace e rucola selvatica
D F I N

Vacca vecchia grigia alpina € 40
carciofi, erbe fresche e jus di verdure
F G I L N

Coniglio al tartufo nero € 38
carote e bietoline
F G I L N

Asparagi alla brace € 36
miso, peperone crusco e fagioli dall'occhio
F I N



Main Courses

Romagna mia € 38
grilled fish with bread and herbs
A D N

Tuna belly € 38
charred spring onion and wild arugula
D F I N

Old grey alpine cow € 40
artichokes, fresh herbs, and vegetable jus
F G I L N

Black truffle rabbit € 38
carrots and Swiss chard
F G I L N

Grilled asparagus € 36
miso, crusco pepper, and black-eyed peas
F I N



Dessert

More, ibisco e sesamo € 15
A C G H M

Mascarpone, limone e timo € 15
A C G

Fragola, rabarbaro e tè verde € 15
H

Meringa, pompelmo, litchi e sakè € 15
C G N

*Cioccolato, cocco, maracuja
e noci macadamia* € 15
A C G H



Dessert

Blackberries, hibiscus and sesame € 15
A C G H M

Mascarpone, lemon and thyme € 15
A C G

Strawberry, rhubarb and green tea € 15
H

Meringue, grapefruit, lychee and sake € 15
C G N

*Chocolate, coconut, passion fruit
and Macadamia nuts* € 15
A C G H