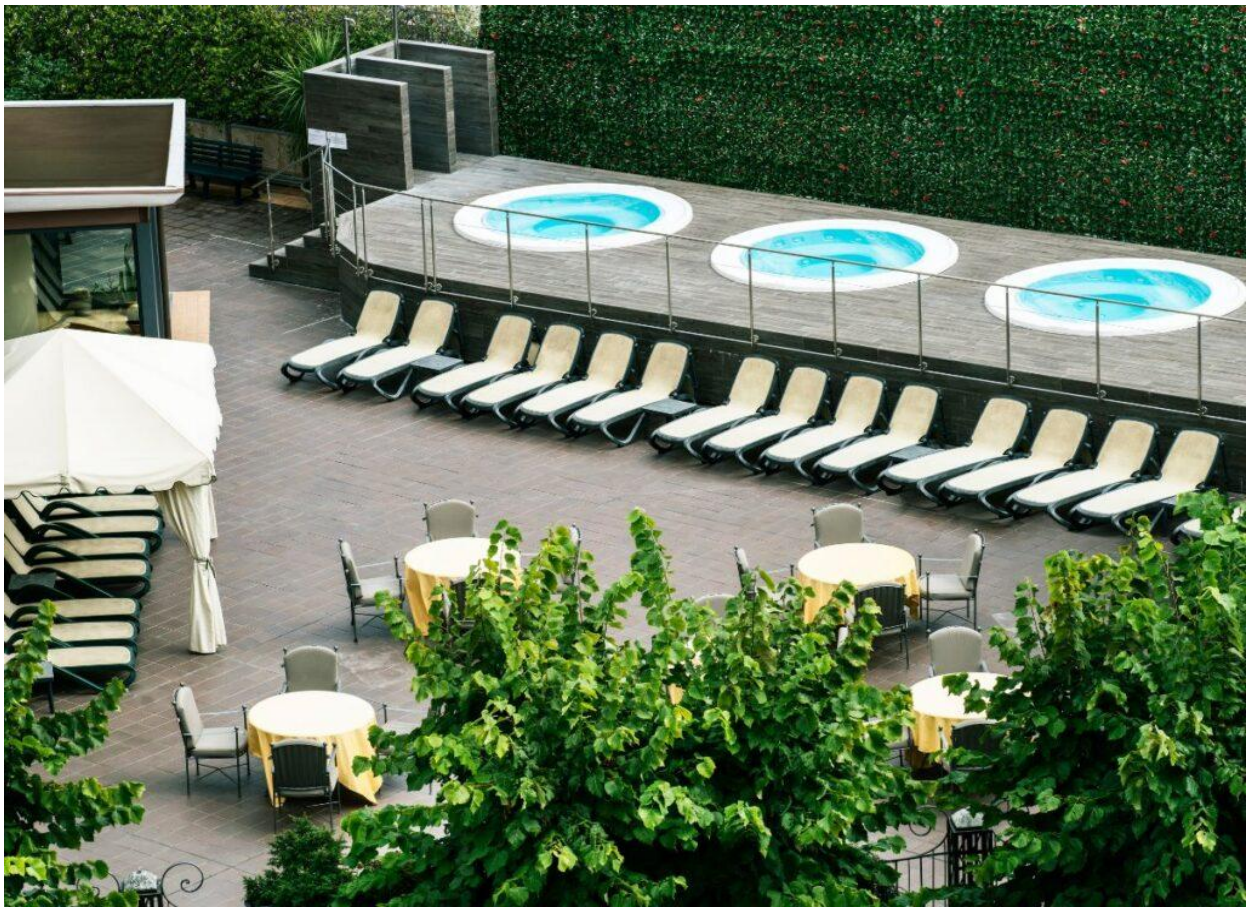
Ristorante Il Grifoncino: il gusto di Fiuggi tra benessere e territorio

Il ristorante e bistrot dell'Ambasciatori Place Hotel propone una cucina ciociara in spazi eleganti, accoglienti, aperti a tutti

Fiuggi, rinomata per le sue acque termali dalle proprietà depurative, è una meta che unisce natura, storia e cucina di qualità. Immersa nelle colline della Ciociaria, regala paesaggi verdi, aria pura e un'atmosfera rilassante che conquista chi cerca un soggiorno rigenerante. Qui si trova l' **Ambasciatori Place Hotel**, un quattro stelle che ha fatto della filosofia wellness la propria firma, combinando ospitalità, spa e un'offerta gastronomica in grado di raccontare il territorio attraverso i sapori.



Le vasche idromassaggio dell’Ambasciatori Place Hotel di Fiuggi (Foto © Ufficio stampa).

Ristorante Il Grifoncino a Fiuggi

Il cuore gastronomico dell’hotel è il **ristorante Il Grifoncino**, un luogo dove convivono eleganza e gusto. La **sala principale**, ricavata dagli ambienti del vecchio cinema cittadino, mantiene un fascino scenografico unico, impreziosito da dettagli contemporanei.

A tavola, accanto a ogni portata, non manca mai l’**acqua di Fiuggi** per accompagnare il pasto e completare l’esperienza di benessere.

La sala del Ristorante Il Grifoncino (Foto © Ufficio stampa).

Colazione e light meal al Grifoncino

La giornata comincia con una **colazione generosa**, tra dolci appena sfornati, torte fatte in casa, frutta di stagione e proposte salate. A pranzo e nel pomeriggio, il ristorante si apre alla formula **Light meal**, con piatti leggeri e nutrienti, cotti a vapore o alla griglia, ideali per chi desidera restare in forma senza rinunciare al gusto.

Il **menù Light meal** del Grifoncino, infatti propone dal classico prosciutto crudo e melone alla caprese con mozzarella e pomodoro, fino a proposte come il cous cous con verdure, la caesar salad, l'hummus di ceci con verdure grigliate, gli straccetti di manzo con rucola e crema di aceto balsamico, o ancora il polpo e patate, il salmone marinato e la focaccia romana con veli di salmone e rucola.

La degustazione di olio locale: un viaggio nei sapori del territorio

Per i viaggiatori che vogliono approfondire i sapori del territorio, l'**Ambasciatori Place Hotel** propone la degustazione di olio extravergine locale. Prima di cena, gli ospiti possono assaporare **oli della Ciociaria**, imparando a riconoscerne aromi e note sensoriali. Durante il pasto poi l'olio

viene riproposto in abbinamento a piatti selezionati, esaltandone i sapori.

> «Le cultivar più diffuse sul territorio sono Moraiolo, Leccino, Rosciola, Itrana e Carboncella – spiega il sommelier dell'olio **Elvis Veppi** – Abbiamo creato una Carta degli oli pensata per valorizzare tre oli realizzati da frantoi locali: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso. Un olio fruttato e leggero, ad esempio, si abbina perfettamente a piatti delicati come pesce, carne bianca o preparazioni poco strutturate.»

Alcune etichette di olio evo inserite nel percorso degustazione (Foto © Sara Panizzon).

Il sommelier dell'olio ha spiegato anche che la loro vera chicca è l'**Itrana**, una cultivar che, grazie al microclima unico del Lazio, sviluppa caratteristiche particolari con note di foglia di pomodoro così precise e riconoscibili da poter essere identificate anche alla cieca, proprio come accade nel vino. Ha aggiunto che anche il **Moraiolo** in carta, fruttato intenso e premiato a livello nazionale, rappresenta un olio capace di esaltare piatti strutturati come una bistecca o una tagliata di manzo, donando carattere anche agli ingredienti più semplici. Infine ha sottolineato che, per una **bruschetta saporita**, un olio fruttato intenso basta da solo a completare il piatto.

> «Per chi si avvicina per la prima volta alla degustazione, ricordo che i principali indici di qualità di un olio extravergine sono l'amaro e il piccante: più si percepiscono, più l'olio

è di alta qualità – conclude **Elvis Veppi** – Durante la degustazione, proponiamo un piccolo esperimento: assaggiare i tre oli prima senza e poi in abbinamento con hummus, pomodoro e pane. In questo modo si può percepire come un olio extravergine di qualità sia capace di esaltare e donare carattere a qualsiasi cibo.»

Menù à la carte: piatti della tradizione e creatività contemporanea

Quando cala la sera, il Grifoncino rivela il suo lato più gourmet con il menù à la carte, che celebra la tradizione laziale e ciociara con tocchi creativi. Tra gli antipasti, spiccano l'**antipasto a km0** con Prosciutto crudo di Guarcino, primo sale di Fiuggi alla griglia, bruschetta ai pomodorini di Fondi, bruschetta con crema di olive alla mediterranea, verdure alla contadina provenienti da produttori locali.

Srigno di sfoglia con fonduta di parmigiano al tartufo nero di Campoli (Foto © Sara Panizzon).

Ottimo anche lo *scrigno di sfoglia con fonduta di parmigiano al profumo di tartufo nero di Campoli*, un incontro tra croccantezza e cremosità, e i *fagottini di melanzane con fior di latte e pomodoro fresco* gratinati al profumo di basilico.

Fagottini di melanzane con fior di latte e pomodoro fresco (Foto © Sara Panizzon).

I **primi piatti** del Grifoncino esaltano la **pasta fatta a mano** e le ricette della tradizione. Gli *gnocchetti fiuggini al tonno di Ponza* raccontano una storia antica: nato come “piatto povero” con tonno conservato sott’olio, oggi viene proposto dal Grifoncino con gnocchetti di acqua e farina di grano duro lavorati a mano e tonno selezionato.

Gnocchetti fiuggini al tonno di Ponza (Foto © Sara Panizzon).

Il menù propone anche gli *strozzapreti all'amatriciana* che rispettano fedelmente la tradizione laziale e i *tagliolini asparagi, guanciale e pomodorini*.

Tra i **secondi** spiccano l'*abbacchio a scottadito*, pilastro della cucina locale accompagnato da patate saltate, e la *tagliata di manzo*, selezione Sakura extra marezzata da 250 grammi, cotta a bassa temperatura e servita con salsa chiantigiana, fagioli cannellini e patate dorate. Il tutto abbinato a vini rossi locali come il Cesanese del Piglio Superiore docg.

L’abbacchio a scottadito con patate al forno (Foto © Sara Panizzon).

La **carta dei dolci** conclude il percorso con un tocco di tradizione e golosità: il *tris di dolcetti secchi* – ciambelline al vino, tozzetti e pampepato di Fiuggi con cioccolato fondente, frutta secca e miele – e la *Millefoglie alla crema*, con sfoglia croccante e crema chantilly, arricchita a scelta da frutti di bosco o scaglie di cioccolato fondente.

Millefoglie alla crema (Foto © Sara Panizzon).

Dopo cena, il bar dell’Ambasciatori Place Hotel invita a momenti di relax e convivialità, tra cocktail, amari alle erbe e grappe, ispirati alle ricette tradizionali dei monaci della vicina **Certosa di Trisulti** , come l’**Elixir al finocchietto**.

Elixir al finocchietto (Foto © Sara Panizzon).

Il Grifoncino aperto anche agli ospiti esterni

Aperto anche ai visitatori esterni, il ristorante Il Grifoncino di Fiuggi è un ponte tra ospitalità e territorio, dove ogni piatto è il risultato di un lavoro artigianale e di una selezione accurata delle materie prime locali. Cenare qui è un viaggio nella cultura gastronomica fiuggina, arricchito dall'atmosfera accogliente della sala, dal servizio attento e dall'incontro tra sapori autentici e creatività.

RISTORANTE IL GRIFONCINO C/O AMBASCIATORI PLACE HOTEL
Via dei Villini, 8 – Fiuggi (Frosinone)
Tel. +39 0775.514351 | www.ambasciatoriplacehotel.com

Data di creazione
21/08/2025
Autore
sara-panizzon