

Menù stagionale – Aprile 2024

Antipasti

I nostri affettati con pane tostato e olio di olive Valpolicella DOP

Our selection of thinly sliced cold cuts with bread toasted and Valpolicella olive oil

Insalata stagionale: carpaccio di manzo, fragole, insalata riccia e Parmigiano Reggiano di 36 mesi

Seasonal salad: beef carpaccio, 3 year aged parmigiano cheese, strawberries and frisée lettuce

Asparagi bianchi di Rivoli con salsa al tuorlo e prosciutto di Soave

White asparagus from Rivoli with an egg yolk sauce and prosciutto from Soave

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di cervo e mirtilli

Fresh handmade potato gnocchi with venison and a blueberry sauce

Tortelli fatti in casa di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia

Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia

Tagliatelle fatte in casa con Bruscardoli e fonduta di monte veronese stagionato

Fresh handmade Tagliatelle pasta with hand-picked wild hops and a local mountain cheese sauce

Secondi

Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con crema di melanzane grigliate e taccole

Lamb cutlets (indigenous breed from Lessinia) with a grilled eggplant puree and local flat beans

Trota salmonata con topinambur, crema di rapa rossa e broccoli

Sautéed filet of salmon trout with beetroot puree, jerusalem artichoke and broccoli

Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e funghi spugnole

Sautéed guinea fowl breast with sage, celeriac puree and morel mushrooms

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa

Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele

Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey

La nostra cheesecake di ricotta e fragole con marmellata e sorbetto alla fragola

Baked strawberry and ricotta cheesecake with our handmade strawberry sorbet and strawberry jam

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fiore di latte

Fig and walnut toffee pudding with salted caramel sauce and vanilla ice cream

Menù degustazione: di 5 portate a €58 a persona; di 6 portate a €65 a persona; e di 7 portate a €70 a persona.

Il menù può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Amarone incluso), da €25

(I prezzi "alla carta" sono: antipasti 17€, primi 19€, secondi 25€, formaggi 15€ e dolci 9€)

Siamo aperti dalle 19:30 lunedì, martedì, giovedì, venerdì e sabato e dalle 12:30 il sabato e la domenica

Prenotazione necessaria. Tel: 045 7731372 Email: grotodecorgnan@gmail.com