

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

*Dal 1980 lo Chef Giorgio Soave propone ai suoi clienti una cucina stagionale basata sulle tradizioni della Valpolicella, preparata con tanto amore e grande impegno. Noi raccogliamo e scegliamo i migliori ingredienti provenienti dalla Valpolicella e dal vicino Parco Naturale della Lessinia.*

*Il nostro menu cambia di giorno in giorno a seconda della disponibilità degli ingredienti locali.*

*Noi proponiamo un menu degustazione di 7-8 portate per esaltare il meglio della Valpolicella.*

*Il prezzo per persona è di 60-70 euro, (aperitivo, pane e coperto inclusi).*

## *Menu - Chef Giorgio Soave - Autunno 2018*

*Ovo con tartufo nero della Lessinia*

*Tortino di sfoglia con ricotta e funghi di bosco*

*Pasta con crema de fasoi*

*I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP  
Carpaccio di Manzo con parmigiano reggiano di 36 mesi e insalata di porcini freschi*

~∞~∞~∞~∞~

*Tortelli di Zucca*

*Tagliolini con tartufo nero della Lessinia*

*Maltagliati con pancetta affumicata e "fasoi"*

*Tagliatelle con Ragu in bianco (Anatra e Faraona)*

*Risotto del giorno*

~∞~∞~∞~∞~

*Stracotto di Manzo all'Amarone con polenta macinata a pietra e funghi porcini*

*Petto di'Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvette*

*Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia*

*Petto di Faraona con salvia e finferli*

*Baccalá con polenta macinata a pietra*

~∞~∞~∞~∞~

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa*

~∞~∞~∞~∞~

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele*

*Dolce con frutta di stagione*

*cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella  
traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella*

[www.grotodecorgnan.it](http://www.grotodecorgnan.it)   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: [grotodecorgnan@gmail.com](mailto:grotodecorgnan@gmail.com)

EmbraceItalia srl P.IVA 04490050236

