

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

Uovo 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   

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

EmbraceItalia srl P.IVA 04490050236

