

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 dal nostro orto a Molina 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, acqua, pane e coperto inclusi)

Un Menù di Chef Giorgio Soave – d'Estate 2018

Frittata con fiori di zuccina e tartufo nero della Lessinia

I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive del nostro orto di Molina

Insalata d'estate con Coniglio, uvetta, salvia, lime e pinoli

~oo~oo~oo~

Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche

Tagliatelle con funghi di bosco

Bigoli al torchio con sarde del Lago di Garda o ragù in bianco (Anatra e Faraona)

Tagliolini con tartufo nero della Lessinia

~oo~oo~oo~

Stracotto di manzo all'Amarone con polenta Maranello macinata a pietra e funghi di bosco

Petto di Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvetta

Filetto di manzo con salsa di Amarone e mandorle tostate

Petto di Faraona con salvia e tartufo nero della Lessinia

~oo~oo~oo~

Formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa

~oo~oo~oo~

Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

Torta con marmellata e frutta fresca 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: ristorante@grotodecorgnan.it

Embrace Italia srl P.IVA.04490050236

