

Tradizionale, stagionale e locale

*Dal 1980 deliziamo i nostri ospiti con i percorsi di degustazione e la nostra accogliente ospitalità.
Portiamo avanti le tradizioni della nostra terra, preparando tutto a mano a partire dalla pasta fresca.
Il nostro menù rispetta il susseguirsi delle stagioni, ogni giorno utilizziamo ciò che la Natura ci offre.
I piccoli produttori della Lessinia e della Valpolicella garantiscono qualità e freschezza dei nostri prodotti.*

Un esempio del nostro Menù Invernale 2019

Ovo con tartufo nero della Lessinia

Tortino di sfoglia con ricotta e funghi di bosco

Zuppa del giorno

I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP

Carpaccio di Manzo con carciofi, puntarelle, radicchio tardivo e Parmigiano Reggiano di 36 mesi

~∞~∞~∞~

Tortelli di Zucca

Maltagliati con pancetta affumicata e "fasoi"

Tortellini di carne in brodo di cappone

Tagliatelle con Ragù in bianco (Anatra e Faraona)

Risotto del giorno

~∞~∞~∞~

Stracotto di Manzo all'Amarone con polenta macinata a pietra e verdure stagionali

Petto d'Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvette

Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia, o con salsa di Amarone e mandorle tostate

Petto di Faraona con salvia e finferli

Baccalà con polenta macinata a pietra

~∞~∞~∞~

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

~∞~∞~∞~

Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

Dolce con frutta di stagione

*Noi proponiamo un menù degustazione di 7-8 portate per esaltare il meglio della Valpolicella,
il prezzo per persona è di 60-68 euro (aperitivo e coperto inclusi).*

Offriamo anche un menù fisso di 5 portate per 50 euro.

*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

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236

