

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.

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 – primavera 2018

Uova e asparagi di Mambrotta con tartufo nero della Lessinia

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

Insalata di primavera con carpaccio di manzo, asparagi, fragole e Parmigiano Reggiano di 36 mesi



Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche

Tagliatelle con ragù in bianco (Anatra e Faraona)

Tagliolini con prosciutto crudo di Soave e asparagi di Mambrotta

Bigoli al torchio con sarde del Lago di Garda

Tagliolini con tartufo nero della Lessinia



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

Petto di Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvetta

Agnello da latte della Lessinia cotto nella stufa a legna con polenta Maranello macinata a pietra

Filetto di manzo con salsa di vino Amarone e mandorle tostate

Petto di Faraona con salvia e spugnole



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



Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

*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

