

Traditional, Seasonal, Local

For 39 years, Grotto de Corgnan has been delighting guests with a seasonal tasting menu of traditional, handmade dishes from Valpolicella. Our menu changes daily depending on the availability of locally-sourced fresh ingredients.

Sample Menu - Winter 2019

Uovo con tartufo nero della Lessinia

Free range Egg sautéed in mountain butter with black Truffles from Lessinia

Tortino di sfoglia con ricotta e funghi di bosco

Freshly baked Ricotta and forest mushroom tart

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

Our seasonal selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella olive oil DOP

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

Beef Carpaccio with radicchio, artichokes, chicory heart and 36 month aged Parmigiano cheese



Tortelli di Zucca

Fresh handmade Tortelli filled with Pumpkin

Maltagliati con pancetta affumicata e "fasoi"

Fresh handmade roughly cut pasta with smoked pancetta and borlotti beans

Tortellini di carne in brodo di cappone

Fresh handmade Tortellini with a pork & beef filling, served in a rich broth

Tagliatelle con Ragù in bianco (Anatra e Faraona)

Fresh handmade Tagliatelle pasta with a Ragù sauce of Duck and Guinea Fowl

Risotto del giorno / Risotto of the day



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

Beef slow-cooked in Amarone wine with stone-ground polenta and seasonal vegetables

Petto d'Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvette

Sautéed Duck breast, small onions and raisins cooked in white Recioto wine

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

Beef fillet with black truffles from Lessinia or an Amarone wine sauce & toasted almonds

Petto di Faraona con salvia e finferli

Sautéed Guinea Fowl breast with sage and chanterelle mushrooms

Baccalà con polenta macinata a pietra

Salt cod traditionally prepared with stone-ground polenta



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

Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with homemade jams, mostarda and honey



Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey

Dolce con frutta di stagione

Seasonal fruit dessert

Our tasting menu of 7-8 carefully selected courses costs €60-68 per person and includes aperitivo and coperto.

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

