

Menù stagionale – Agosto 2022

Antipasti

*Fichi (o pesche), culatello di Soave, formaggio fresco e olio di rucola
Insalata stagionale - coniglio, uvetta, ribes, pinoli, e maionese di lime
Carpaccio di manzo, insalata riccia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,
ravanelli, rucola e pinoli*

Primi

*Tagliatelle con finferli e tastasal della Lessinia
Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia
Tagliolini con tartufo nero della Lessinia (supplemento €5)
Tagliatelle con ragù di agnello in bianco (vino Soave)*

Secondi

*Petto di Faraona con salvia, scalogni e patate al cartoccio
Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con una crema di
melanzane grigliate e taccole
Lavarello del Lago di Garda con pomodorini confit e spinaci selvatici
della Lessinia
Filetto di manzo con tartufo nero della Lessinia (supplemento €5)*

Formaggi e Dolci

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



*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele
Cheesecake alle pesche e ricotta al forno con sorbetto alla pesca
Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly*

*Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo un menù vegetariano ed
un menù per bambini sono sempre disponibili.*

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Tradizionale, stagionale e locale

Dal 1980 deliziamo i nostri ospiti con i percorsi di degustazione e la nostra generosa ospitalità. Portiamo avanti le tradizioni della nostra terra del Veneto: prepariamo tutto a mano a partire dalla pasta fresca. Proponiamo i menù degustazione stagionale che offre ingredienti freschi e genuini, provenienti da piccoli fornitori della Valpolicella e della Lessinia. Il nostro menù cambia di frequente per seguire ed adattarsi al susseguirsi delle stagioni e alla disponibilità dei prodotti locali.

Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:

Menù Degustazione Sette €69

Antipasti – 2 mezze porzioni

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio

Dolce

Menù Degustazione Sei €62

Antipasti – 2 mezze porzioni

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio o Dolce

Menù Degustazione Cinque €55

Antipasto – mezza porzione

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio o Dolce

Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da €25

La scelta dei piatti alla carta è possibile ordinando almeno due piatti salati per persona.

I prezzi alla carta sono: antipasti €16, primi €18, secondi €24, formaggi €12 e dolci €8.

Questa opzione (di “alla carta”), non si può effettuare venerdì, sabato e domenica.

Acqua €3 Aperitivo da €5 Caffè €2 Coperto €3