

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

*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.*

## *Menu Stagionale del Grotto de Corgnan*

*Per assaporare a pieno l'esperienza del nostro ristorante vi consigliamo un menù degustazione, dove lasceremo a voi la scelta dei piatti che più vi aggradano.*

### *Menù Degustazione Classico (7 portate) €70*

*Antipasti – 2*

*Primi – 2*

*Secondo – 1*

*Formaggio – 1*

*Dolce – 1*

### *Menù Degustazione Sei (6 portate) €65*

*Antipasti – 2*

*Primi – 2*

*Secondo – 1*

*Formaggio o Dolce – 1*

### *Menù Degustazione Cinque (5 portate) €58*

*Antipasti – 1*

*Primi – 2*

*Secondo – 1*

*Formaggio o Dolce – 1*

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

*Acqua €4   Aperitivo da €6   Contorno da €8   Caffè €3   Coperto €3*

## Menù stagionale – Aprile 2025

### Antipasti

*I nostri affettati della Lessinia con pane tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €18*

*Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, insalata riccia, fragole, asparagi verdi, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e riduzione all'aceto balsamico €17*

*Asparagi bianchi di Rivoli con salsa al tuorlo e prosciutto crudo di Soave €18*

### Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con mousse di porro e tastasal della Lessinia €20*

*oppure con la nostra salsa di pomodoro e fonduta di Monte Veronese stagionato €19*

*Tortelli fatti in casa di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa alla fragola €21*

*Tagliatelle fatte in casa con Bruscardoli e fonduta di Monte Veronese stagionato €20*

### Secondi

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e verdura di stagione €28*

*Petto di Faraona con crema di sedano rapa, salvia e funghi spugnole €28*

*Filetto di Trota Salmonata, con broccolo romanesco, pomodorini confit, olive nere disidratate e chips di polenta al nero di seppia €27*

*Funghi Porcini saltati in burro della Lessinia, purea di patata al limone e verdura di stagione €25*

### Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €16*



*Gelato alle crèmes con castagne cotte nel miele €9*

*Cheesecake di fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla fragola €10*

*Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte €10*

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