

## *Menù stagionale – Dicembre 2023*

### *Antipasti*

*I nostri affettati con pane tostato e olio di olive Valpolicella DOP*  
*Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,*  
*radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli*  
*Uovo biologico del Ca' Vittorio (Velo VR) con tartufo nero della Lessinia*

### *Primi*

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e "fasoi"*  
*Tortelli di zucca fatti in casa con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano di 36*  
*mesi e melograno*  
*Tagliatelle fatte in casa con Broccoletto di Custoza e pomodorini confit*  
*Tagliolini fatti in casa con tartufo nero della Lessinia (supplemento €5)*

### *Secondi*

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e*  
*radicchio del campo*  
*Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e funghi misti della Lessinia*  
*Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli*  
*Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia (supplemento di €7)*

### *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*  
*La nostra cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera al Recioto e sorbetto*  
*alla pera*  
*Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello e gelato fior di latte*

*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 Classico €70**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio*

*Dolce*

### **Menù Degustazione Sei €65**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio o Dolce*

### **Menù Degustazione Cinque €58**

*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 €17, primi €19, secondi €25, formaggi €15 e dolci €9.*

*Acqua €3    Aperitivo da €6 a €9    Caffè €2    Coperto €3*