

# 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 – Febbraio 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, radicchio tardivo, puntarelle, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, e maionese alle acciughe €18*

*Crostone con Gallina della Lessinia “in Saor” (cipolla, uvetta e pinoli) e maionese all’erba cipollina €17*

### Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia e chutney di mirtilli e rosmarino €21*

*Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno €20*

*Tagliatelle fatte in casa con Broccoletto di Custoza in doppia consistenze e Tastasal della Lessinia €20*

### Secondi

*Petto d’Anatra con cipolle e uvette cotte in Recioto bianco, cavolo cappuccio e salsa di anatra €27*

*Filetto di Trota Salmonata, topinambur in doppia consistenze, crema di rapa rossa e chip di polenta €26*

*Stracotto di Manzo all’Amarone con polenta macinata a pietra e verdure di stagione €26*  
*Funghi Porcini saltati in burro della Lessinia con purea di patate al rosmarino e verdura di stagione €24*

### Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €15*



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

*Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €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.*