

Menù invernale – 14-31 Gennaio 2022

Antipasti

I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP

*Insalata invernale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,
radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli*

Polpette di bollito misto con la nostra pearà e salsa verde

Primi

Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e “fasoi”

Tortelli di Zucca

Tagliatelle con ragù di Anatra, Faraona e vino Soave

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 della Lessinia

Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli

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

Pera cotta in vino Recioto con sorbetto alla pera

Dolce del giorno

*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 €65

Antipasti – 2 mezze porzioni

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio

Dolce

Menù Degustazione Sei €60

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 solo ordinando almeno due piatti salati per persona
I prezzi alla carta sono: antipasti €16, primi €18, secondi €24, formaggi €12 e dolci €8*

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