

## *Menù stagionale – Giugno 2022*

### Antipasti

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP  
Insalata primaverile - carpaccio di manzo, fragole, insalata riccia e  
Parmigiano Reggiano di 36 mesi  
Asparagi bianchi di Mambrotta con salsa al tuorlo e bagna càuda  
Crostone con Gallina Grisa (della Lessinia) in saor*

### Primi

*Tagliatelle con piselli di Colognola e tastasal della Lessinia  
Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia  
Tagliatelle con ragù d'agnello  
Tagliolini con tartufo nero (supplemento €5)*

### Secondi

*Petto d'Anatra con ciliegie duroni e vino Recioto  
Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con una crema di  
melanzane grigliate e spinaci selvatici  
Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli  
Filetto di manzo con tartufo nero (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  
La nostra cheesecake alle fragole e ricotta con sorbetto alla fragola  
Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello*

*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 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 sabato a cena e domenica a pranzo.*

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