GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Menù stagionale – Giugno 2025

Antipasti

I nostri affettati con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella e la nostra giardiniera €17

Insalata di zucchine marinate al limone, Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, pinoli tostati e riduzione all'aceto balsamico €16

Vellutata servita fredda di verdure locali in infusione di menta e basilico, pomodorini confit e crema di squacquerone €15

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa, zucchine al basilico, tastasal della Lessinia e pane croccante al limone €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 €20

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero, burro della Lessinia e Parmigiano Reggiano di 36 mesi €25

Secondi

Costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia, purea di patate al rosmarino, carote glassate al miele e spinacino all'aceto balsamico €28

Petto d'Anatra al burro della salvia, cavolo cappuccio marinato e ciliegie in doppia consistenza €28

Filetto di Trota Salmonata, con spinacino selvatico, pomodorini confit e chips di polenta al nero di seppia €25

Funghi Porcini saltati in burro della Lessinia, purea di patata alle erbe e verdura di stagione €24

Formaggi e Dolci

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

~∞~∞~∞~∞~∞~∞~

Gelato alle crème 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.

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 Groto 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