

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

## *Seasonal Degustation Menu - June 2026*

*I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera primaverile*

*Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread, Valpolicella DOP olive oil and our pickled spring vegetables*

*Gnocchi di patate fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli, menta, limone e tastasal della Lessinia*

*Our handmade potato gnocchi with fresh local peas, puree of peas, mint & lemon, and Tastasal – sauteed local sausage from Lessinia*

*Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta fresca e ortiche selvatiche della Lessinia con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa di fragole*

*Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia, with mountain butter infused with mint and fresh strawberry purée*

*Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con ciliegie “duronì” cotte nel vino Recioto in due consistenza e insalatina di cavolo cappuccio*

*Duck breast sauteed in butter from the Lessinia mountains, served with local “duronì” cherries cooked in Recioto wine and shaved white cabbage*

*Cheesecake di ciliegie e ricotta con marmellata e sorbetto alle ciliegie 10€  
Baked cherry & ricotta cheesecake with our cherry jam and our cherry sorbet*

*€55 per person*

*Add a tasting of local Cheese from a Lessinia mountain dairies for only €5*

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations (Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €28*