

# 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.  
Il nostro menù rispetta il susseguirsi delle stagioni, infatti ogni giorno utilizziamo ciò che la Natura ci offre.  
I piccoli produttori della Lessinia e della Valpolicella garantiscono qualità e freschezza dei nostri prodotti.*

## *Menù stagionale - Luglio 2021*

*I nostri affettati con pane fatto in casa di lievito madre e olio di olive della Valpolicella DOP*

*Insalata stagionale con coniglio, uvetta, salvia, pinoli e maionese di lime*

*Carpaccio di manzo, insalata riccia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, verdure grigliate e pinoli*



*Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia*

*Tagliatelle con piselli di Colognola e tastasal della Lessinia*

*Tagliolini con tartufo nero della Lessinia (supplemento di €5)*

*Tagliolini con le sarde fresche del Lago di Garda e crema di peperoni*

*Tagliatelle con ragù di faraona in bianco (vino Soave)*



*Lavarello del Lago di Garda con pomodorini al forno e spinaci selvatici della Lessinia*

*Petto d'Anatra con ciliegie duroni e vino Recioto*

*Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con una crema di melanzane grigliate e taccole*

*Filetto di Manzo con salsa di vino Amarone e mandorle tostate (o con tartufo nero – supplemento di €5)*



*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa*



*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele*

*Cheesecake alle pesche e ricotta al forno con sorbetto alla pesca*

*Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:*

*Menù degustazione classico: composto da aperitivo con piatto di benvenuto e 7 portate, al prezzo di €65 a persona.*

*Oppure: aperitivo con piatto di benvenuto e 6 portate a €60 a persona;*

*aperitivo con piatto di benvenuto e 5 portate a €55 a persona*

*Il menù può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vini della Valpolicella (Amarone incluso), al prezzo di €25*

*Siamo aperti a cena ogni sera dal lunedì alla domenica dalle 19:30. Prenotazione necessaria*

*cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella  
traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella*

[www.grotodecorgnan.it](http://www.grotodecorgnan.it)   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: ristorante@grotodecorgnan.it

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236