

# 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 Grotto 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 €70*

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio*

*Dolce*

### *Menù Degustazione Sei €65*

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio o Dolce*

### *Menù Degustazione Cinque €58*

*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), scelti accuratamente da noi, da €25*

*Acqua €3    Aperitivo da €6    Contorno €10    Caffè €2    Coperto €3*

## Menù stagionale Luglio 2024

### Antipasti

- Pesche marinate nel passito, formaggio fresco, culatello di Soave e rucola €18*  
*Insalata stagionale – Gallina della Lessinia, uvetta, timo, pinoli, ribes, purè di carote e maionese al lime e erba cipollina €17*  
*Uova biologico del “Ca’ Vittorio” (Velo, VR) con tartufo nero della Lessinia e crostone di altamura tostato €20 (per i menù degustazioni un supplemento di €3)*

### Primi

- Gnocchi di patate fatti in casa con finferli e tastasal della Lessinia €19*  
*Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia con salsa di fragole e burro alla menta €19*  
*Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e burro della Lessinia €24 (per i menù degustazioni un supplemento di €3)*

### Secondi

- Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con crema di melanzane grigliate e taccole €26*  
*Petto d’Anatra con ciliegie duroni, salsa di vino Recioto e cavolo cappuccio €25*  
*Filetto di Salmerino Alpino con crema di patate viola abruzzesi, pomodorini confit e crumble di olive nere €25*  
*Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia, spinaci e pure di patate al limone €30 (per i menù degustazioni un supplemento di €5)*

### Formaggi e Dolci

- I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €15*  
*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9*  
*La nostra cheesecake al forno di pesche e ricotta con sorbetto alla pesca €10*  
*Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly €10*

*Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo un menù vegetariano ed un menù per bambini sono sempre disponibili.*