

Menù stagionale – Maggio 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 Rivoli con bagna càuda

Primi

Maltagliati con brusandoli della Lessinia

Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia

Tagliatelle con asparagi verdi e prosciutto crudo di Soave

Tagliolini con tartufo nero (supplemento €5)

Secondi

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra
Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con una crema di
melanzane grigliate e piselli*

Filetto di Manzo con tartufo nero (supplemento €5)

Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli

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 €5 Caffè €2 Coperto €3