

Menù stagionale – Maggio 2023

Antipasti

I nostri affettati con pane tostato e olio di olive Valpolicella DOP

Insalata primaverile - carpaccio di manzo, fragole, asparagi verdi, insalata riccia e Parmigiano Reggiano di 36 mesi

Asparagi bianchi di Mambrotta con salsa al tuorlo e prosciutto crudo di Soave

Primi

Tagliatelle fatte in casa con Bruscardoli e fonduta di monte veronese

Tortelli fatti in casa di ricotta e ortiche selvatiche con salsa di fragole

Gnocchi di patate fatti in casa con piselli e tastasal della Lessinia

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero (supplemento €5)

Secondi

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

Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e funghi spugnole

Trota salmonata con topinambur, crema di rapa rossa 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 salato e gelato fiore di latte

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 €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) da €25

La scelta dei piatti alla carta è possibile ordinando almeno due piatti salati per persona. I prezzi alla carta sono: antipasti €17, primi €19, secondi €25, formaggi €15 e dolci €9.

Acqua €3 Aperitivo da €5 a €9 Caffè €2 Coperto €3