

Menù stagionale Marzo 2023

Antipasti

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP
Insalata stagionale – gallina della Lessinia, radicchio tardivo, finocchio,
arancia e pinoli*

Polpette di bollito misto con la nostra pearà e salsa verde

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di cervo e mirtilli

Tortelli fatti in casa di Faraona alla cacciatora

Tagliatelle fatte in casa con Bruscardoli e fonduta di monte veronese

Secondi

Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e radecela

Petto d'Anatra con cipolle e uvette cotte in Recioto bianco

Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli

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

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 di ricotta e cioccolato fondente con pera al Recioto e
sorbetto alla pera*

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello 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.*

*Vi preghiamo di fare presente eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù
potrebbero essere presenti tutti gli allergeni*

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.

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. Questa opzione (di “alla carta”), non si può effettuare sabato a cena e domenica a pranzo.

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