

## *Menù stagionale Marzo 2024*

### *Antipasti*

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP  
Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,  
radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli*

### *Primi*

*Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di cervo e mirtili oppure con sugo di  
pomodoro e fonduta di monte veronese stagionato*

*Tortelli fatti in casa di Faraona alla cacciatore con salsa di faraona e funghi*

*Tagliatelle fatte in casa con Broccoletto di Custoza e tastasal della Lessinia*

### *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 crèmes con castagne cotte nel miele*

*La nostra cheesecake di ricotta e fragole con sorbetto alla fragola*

*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 €6    Caffè €2    Coperto €3*