

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 (7 portate) €70

Antipasti – 2

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio – 1

Dolce – 1

Menù Degustazione Sei (6 portate) €65

Antipasti – 2

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio o Dolce – 1

Menù Degustazione Cinque (5 portate) €58

Antipasti – 1

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio o Dolce – 1

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 €4 Aperitivo da €6 Contorno da €8 Caffè €3 Coperto €3

Menù stagionale – Marzo 2025

Antipasti

I nostri affettati della Lessinia con pane tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €18

Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, radicchio, finocchio puntarelle, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, e maionese alle acciughe €19

Vellutata di Rosole selvatiche e patate con caprino, pomodorini confit e semi di girasole tostati €17

Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa, sugo di Cervo della Lessinia e chutney di mirtilli €22
oppure con la nostra salsa di pomodoro e fonduta di Monte Veronese stagionato €20*

Tortelli fatti in casa di Faraona alla cacciatore con salsa di funghi e fonduta di Parmigiano 36 mesi €22

Tagliatelle fatte in casa con salsa di Porro e Tastasal della Lessinia €21

Secondi

Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e verdura di stagione €28

Petto d'Anatra con cipolle e uvette cotte in Recioto bianco, cavolo cappuccio e salsa di anatra €28

Filetto di Trota Salmonata con cavolo broccolo romanesco in doppia consistenze, crema di rapa rossa e chip di polenta al nero di seppia €27

Funghi Porcini saltati in burro della Lessinia con purea di patate al rosmarino e verdura di stagione €25

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €16



Gelato alle crèmes con castagne cotte nel miele €9

Cheesecake di fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla fragola €10

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte €10

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo le portate vegetariane ed un menù per bambini sono sempre disponibili.