

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

## Seasonal Menu – May 2022

### Antipasti

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

*Our selection of thinly sliced cold cuts with bread toasted over an open fire and Valpolicella olive oil*

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

*Spring salad - beef carpaccio, asparagus, 3 year aged parmigiano cheese, strawberries and frisée lettuce*

*Asparagi bianchi di Mambrotta con salsa al tuorlo e bagna càuda*

*White asparagus from Mambrotta with an egg yolk sauce and a sauce of garlic and anchovy*

### Primi

*Maltagliati con bruschandoli e fonduta di Monte Veronese stagionato*

*Fresh handmade rough-cut pasta with local wild hops and a Monte Veronese cheese sauce*

*Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia*

*Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia*

*Tagliatelle con piselli di Colognola e tastasal della Lessinia*

*Fresh handmade tagliatelle pasta with local spring peas from Colognola and fresh salami from Lessinia*

*Tagliolini con tartufo nero (supplemento €5)*

*Fresh handmade Tagliolini pasta with black truffles (€5 supplement)*

### Secondi

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

*Lamb cutlets (indigenous breed from Lessinia) with a grilled eggplant puree and fresh local beans*

*Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli*

*Sautéed filet of salmon trout with beetroot puree, jerusalem artichoke and broccoli*

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

*Sautéed Guinea fowl breast with a puree of celeriac, sage and morel mushrooms*

### Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa*

*Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with honey, homemade jams and mostarda*

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele*

*Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey*

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

*Baked strawberry and ricotta cheesecake with our handmade strawberry sorbet*

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

*Fig and walnut toffee pudding with salted caramel sauce*

*We offer a choice of 3 ways to enjoy our seasonal tasting menu:*

*Classico Degustation Menu –7 courses for €65 per person. Or 6 courses for €60 or 5 courses for €55.*

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations, including Amarone, from €25.*