

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Seasonal Degustation Menu - May 2026

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

Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread, Valpolicella DOP olive oil and our pickled spring vegetables

Gnocchi di patate fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli, menta, limone e tastasal della Lessinia

Our handmade potato gnocchi with fresh local peas, puree of peas, mint & lemon, and Tastasal – sauteed local sausage from Lessinia

Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta fresca e ortiche selvatiche della Lessinia con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa di fragole

Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia, with mountain butter infused with mint and fresh strawberry purée

Petto di Faraona cotto nel burro della Lessinia e erbe aromatiche con crema di sedano rapa, funghi spugnole e salvia croccante

Guinea fowl breast sauteed in mountain butter & herbs, with celeriac purée morel mushrooms and crunchy sage leaves

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

Baked strawberry & ricotta cheesecake with our strawberry jam and our strawberry sorbet

€55 per person

Add a tasting of local Cheese from a Lessinia mountain dairies for only €5

To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations (Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €28