

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

*Tradizionale, stagionale e locale*

## Menù Degustazione 12 – 30 November 2021

### Antipasti

*Uova biologiche con tartufo nero della Lessinia*

*Organic egg sauteed in mountain butter with black truffles from Lessinia*

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio extra-vergine di olive della Valpolicella DOP*

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

*Carpaccio di filetto di Manzo con tartufo bianco di Alba e parmigiano reggiano di 36 mesi. Pane tostato alla brace e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP – supplemento di €20*

*Carpaccio of beef filet with white truffles from Alba, 3 yr old parmigiano cheese with bread toasted over an open fire and Valpolicella olive oil - (€20 supplement)*

### Primi

*Tortelli di zucca (oppure con tartufo bianco di Alba – supplemento di €20)*

*Fresh handmade Tortelli filled with roasted pumpkin (with white truffles from Alba - €20 supplement)*

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e “fasoi”*

*Fresh handmade Tagliatelle pasta with a Ragù sauce of Guinea fowl and Soave wine*

*Tagliolini con tartufo bianco di Alba – supplemento di €20*

*Fresh handmade Tagliolini pasta with white truffles from Alba (€20 supplement)*

### Secondi

*Cinghiale della Lessinia all’Amarone con polenta macinata a pietra e radicchio del campo*

*Wild Boar from Lessinia slow-cooked in Amarone wine with stone-ground polenta and seasonal vegetable*

*Petto di Faraona con salvia e finferli (oppure con tartufo nero della Lessinia – supplemento di €5)*

*Sautéed Guinea fowl breast with sage, celeriac puree & chantarelle mushrooms (or with black truffles - €5 supplement)*

*Filetto di manzo con tartufo nero della Lessinia – supplemento di €5*

*Beef fillet with black truffles from Lessinia (€5 supplement)*

### Formaggio e Dolce

*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 creme con castagne cotte nel miele*

*Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey*

*Pera cotta in vino Recioto con sorbetto alla pera*

*Pear poached in Recioto wine with our homemade pear sorbet*

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

*Classic Degustation Menu – aperitivo & welcome dish and 7 courses for €65 per person*

*Or aperitivo & welcome dish and 6 courses for €60; or aperitivo & welcome dish and 5 courses for €55*

*To accompany your tasting menu we offer 3 Valpolicella wine degustation options, all including Amarone*