

GROTO DE CORGNAN



RISTORANTE

Seasonal Menu – November 2023

Antipasti

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

Our selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella olive oil

Insalata - carpaccio di manzo, Parmigiano Reg. di 36 mesi, radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli
Seasonal salad - Beef carpaccio, 3 year aged Parmesan cheese, radicchio, chicory hearts, red currents & pine nuts

Uovo biologico del Ca' Vittorio (Velo VR) con tartufo nero della Lessinia

Organic egg from Lessinia, sauteed in mountain butter served with black Truffles from Lessinia

Primi

Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e "fasoi"

Fresh handmade roughly cut pasta with smoked pancetta from Soave and borlotti beans

Tortelli di zucca fatti in casa con burro, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno

Fresh handmade Tortelli filled with slow-cooked pumpkin, mountain butter, parmesan cheese & pomegranate

Tagliolini fatti in casa con tartufo bianco di Alba (supplemento €15)

Fresh handmade Tagliolini pasta with white Truffles from Alba (€15 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 wild chicory

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 salvia, finferli e crema di sedano rapa

Sautéed guinea fowl breast with sage, chantarelle mushrooms and celeriac puree

Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia (supplemento di €7)

Beef fillet with black truffles from Lessinia and mountain butter (€7 supplement)

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 cioccolato fondente e ricotta con pera al Recioto e sorbetto alla pera

Our dark chocolate and ricotta cheesecake, served with pear poached in Recioto wine and a pear sorbet

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

Fig and walnut toffee pudding with salted caramel sauce and vanilla ice cream

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

Classico Degustation Menu –7 courses for €70 per person. Or 6 courses for €65 or 5 courses for €58.

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

A vegetarian menu and a children's menu are always available.