GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Seasonal Degustation Menu - November 2026

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

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

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo della Lessinia, frutti di bosco e cioccolato fondente, serviti con riduzione all'uva fragola

Our handmade potato gnocchi with Ragù of Venison from Lessinia, forest berries and dark chocolate, served with our local grape reduction sauce

Tortelli fatti in casa ripieni di zucca delica arrostita, amaretti e mostarda di mele, mantecati con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano 36 mesi e melograno

Our handmade Tortelli filled with roasted local pumpkin, amaretti and spiced apple, served with mountain butter, 3 year aged Parmesan cheese and fresh pomegranate

Cinghiale della Lessinia brasato a fuoco lento all'Amarone, servito con il suo fondo bruno, polenta morbida macinata a pietra, cappuccio rosso in agrodolce e cavolo nero ripassato all'aglio

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine, served with stone-ground soft polenta, red cabbage and Tuscan kale

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

Warm sticky toffee pudding of figs, dates and walnuts, served with salted caramel sauce and vanilla ice cream

€58 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), from just €28