

Menù stagionale Novembre 2022

Antipasti

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP
Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,
radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli*

Primi

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e "fasoi"
Tortelli di zucca con burro, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno
Tagliatelle con funghi misti della Lessinia*

Secondi

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e
radicchio del campo
Petto di Faraona con salvia, finferli e crema di sedano rapa
Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli
Petto d'Anatra con cipolle e uvette cotte in Recioto bianco*

Formaggi e Dolci

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



*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele
Pera cotta in vino Recioto con sorbetto alla pera
Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello*

*Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo un menù vegetariano ed
un menù per bambini sono sempre disponibili.*

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Tradizionale, stagionale e locale

Dal 1980 deliziamo i nostri ospiti con i percorsi di degustazione e la nostra generosa ospitalità. Portiamo avanti le tradizioni della nostra terra del Veneto: prepariamo tutto a mano a partire dalla pasta fresca. Proponiamo i menù degustazione stagionale che offre ingredienti freschi e genuini, provenienti da piccoli fornitori della Valpolicella e della Lessinia. Il nostro menù cambia di frequente per seguire ed adattarsi al susseguirsi delle stagioni e alla disponibilità dei prodotti locali.

Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:

Menù Degustazione Sette €69

Antipasti – 2 mezze porzioni

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio

Dolce

Menù Degustazione Sei €62

Antipasti – 2 mezze porzioni

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio o Dolce

Menù Degustazione Cinque €55

Antipasto – mezza porzione

Primi – 2 mezze porzioni

Secondo

Formaggio o Dolce

Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da €25

La scelta dei piatti alla carta è possibile ordinando almeno due piatti salati per persona. I prezzi alla carta sono: antipasti €16, primi €18, secondi €24, formaggi €12 e dolci €8. Questa opzione (di “alla carta”), non si può effettuare sabato a cena e domenica a pranzo.

Acqua €3 Aperitivo da €5 Caffè €2 Coperto €3