

## Menù stagionale – Novembre 2023

### Antipasti

*I nostri affettati con pane tostato e olio di olive Valpolicella DOP  
Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,  
radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli  
Uovo biologico del Ca' Vittorio (Velo VR) con tartufo nero della Lessinia*

### Primi

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e "fasoi"  
Tortelli di zucca fatti in casa con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano di 36  
mesi e melograno  
Tagliatelle fatte in casa con funghi misti della Lessinia  
Tagliolini fatti in casa con tartufo bianco di Alba (supplemento €15)*

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

### 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  
La nostra cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera al Recioto e sorbetto  
alla pera  
Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello e gelato fior di latte*

*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 Classico €70**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio*

*Dolce*

## **Menù Degustazione Sei €65**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio o Dolce*

## **Menù Degustazione Cinque €58**

*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 €17, primi €19, secondi €25, formaggi €15 e dolci €9.*

*Acqua €3    Aperitivo da €6 a €9    Caffè €2    Coperto €3*