

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

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.

Menu Stagionale del Grotto de Corgnan

Per assaporare a pieno l'esperienza del nostro ristorante vi consigliamo un menù degustazione, dove lasceremo a voi la scelta dei piatti che più vi aggradano.

Menù Degustazione Classico (7 portate) €70

Antipasti – 2

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio – 1

Dolce – 1

Menù Degustazione Sei (6 portate) €65

Antipasti – 2

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio o Dolce – 1

Menù Degustazione Cinque (5 portate) €58

Antipasti – 1

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio o Dolce – 1

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

Acqua €3 Aperitivo da €6 Contorno da €8 Caffè €2 Coperto €3

Menù stagionale – Novembre 2024

Antipasti

I nostri affettati con pane tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €18

Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, radicchio tardivo, puntarelle, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, e maionese alle acciughe €18

Crostone con Gallina della Lessinia “in Saor” (cipolla, uvetta e pinoli) e maionese all’erba cipollina €17

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia e chutney di mirtilli e rosmarino €20

Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno €20

Maltagliati fatti in casa con “fasoi” - fagioli borlotti e pancetta affumicata di Soave €19

Tagliatelle fatte in casa con Ragù in bianco di Faraona e Anatra con vino Soave e timo €19

Secondi

Petto di Faraona, crema di sedano rapa, salvia e finferli salati in burro della Lessinia €26

Filetto di Trota Salmonata con broccolo in doppia consistenze e pomodorini confit €27

Cinghiale della Lessinia all’Amarone, polenta macinata a pietra e verdura di stagione €26

Funghi Porcini saltati in burro della Lessinia con purea di patate al rosmarino e verdura di stagione €24

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €15



Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9

Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €10

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte €10

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo le portate vegetariane ed un menù per bambini sono sempre disponibili.