

# 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 Ottobre 2024

### Antipasti

- I nostri affettati con pane tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €18*  
*Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, radicchio tardivo, puntarelle, noci e ribes €17*  
*Crostone di Altamura con Gallina della Lessinia "in saor" (cipolla, uvetta e pinoli) e maionese all' erba cipollina €17*

### Primi

- Gnocchi di patate fatti in casa con Ragù di manzo e tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro, rosmarino e chips di Parmigiano Reggiano di 36 mesi €20*  
*Maltagliati fatti in casa con "fasoi" - fagioli borlotti e pancetta affumicata di Soave €19*  
*Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno €20*  
*Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e burro della Lessinia €24 (per i menù degustazioni un supplemento di €5)*

### Secondi

- Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e radicchio di campo €26*  
*Petto di Faraona con crema di sedano rapa, salvia e finferli €26*  
*Filetto di Salmerino Alpino da Trentino, broccoli in due consistenze e pomodorini confit €27*  
*Funghi Porcini con purea di patate al rosmarino e verdura di stagionale €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, 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 un menù vegetariano ed un menù per bambini sono sempre disponibili.*