

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Menù Pasquale

Domenica 4 e Lunedì 5 Aprile 2021, dalle 13:00

Aperitivo

Uovo biologico della Lessinia con Asparagi di Mambrotta

Free range Egg sautéed in mountain butter with white Asparagus from Mambrotta

I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP

Our seasonal selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella extra-virgin olive oil

*Tagliatelle con Ragù di Agnello**

Fresh handmade Tagliatelle pasta with Lamb Ragù sauce

Tortelli di Ricotta e Ortiche selvatiche

Fresh handmade pasta filled with fresh Ricotta and hand-picked wild Nettles

Le costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con polenta macinata a pietra e piselli*

Lamb cutlets from Lessinia, with stone ground polenta and fresh local peas

Formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa

Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with honey, and our handmade jams and mostarda

La Brazadela Veronese di Pasqua

"Brazadela" our typical Easter dessert from Verona



Il Menù Pasquale è proposto al costo di 65 euro per persona, aperitivo e coperto inclusi

Menù Bambino: per i piccoli ospiti (da 5 a 12 anni)

MB 1: affettato, tagliatelle al (ragù o pomodoro) e gelato, per 15 euro.

MB 2: affettato, tagliatelle al (ragù o pomodoro), cotoletta e gelato, per 20 euro.

E per quelli meno di 5 anni, sempre mangiano gratis.

Menù Vegetariano: è sempre disponibile

**Se qualcuno non volesse l'agnello: abbiamo Tagliatelle con Ragù in bianco (Faraona e Anatra con vino Soave) e Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e verdure stagionale*

*cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella
traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella*

www.grotodecorgnan.it   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: ristorante@grotodecorgnan.it

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236