

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Pranzo di Pasqua

Domenica 20 Aprile 2025, dalle 13:00

Crostone con Gallina della Lessinia “in saor” (cipolla, uvetta e pinoli)

Bruschetta topped with poached chicken from Lessinia, marinated with onions, raisins and pine nuts

Asparagi bianchi di Rivoli con salsa al tuorlo e Culatello di Soave

Local White Asparagus from Rivoli with an egg yolk sauce and Culatello from Soave

Gnocchi di patate fatti in casa con Piselli in doppia consistenza e Tastasal della Lessinia

Fresh handmade potato gnocchi with local Peas cooked in two ways and fresh Salami from Lessinia

*Risotto con Bruscardoli della Lessinia, monte veronese stagionato, mimosa d'uovo
e speck croccante*

Risotto with hand-picked Wild Hops from Lessinia, aged Monte Veronese cheese, egg crumble & speck

*Le costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con polenta macinata a pietra,
spinaci saltati al burro della Lessinia e pomodorini caramellati agli aceti*

*Lamb cutlets from Lessinia, with stone ground polenta and local spinach sauteed in mountain butter
and caramelized cherry tomatoes*

Tiramisù di Colomba di Pasqua

Ciambelle di Pasqua fatte in casa con Ovetti di cioccolato pasquali

Tiramisù made with traditional Easter cake

“Ciambelle” - typical Easter handmade donut biscuits and mini chocolate Easter Eggs



Il Menù Pasquale è proposto al costo di 70 euro per persona

Menù Bambino: per i piccoli ospiti (da 3 a 12 anni)

Tagliatelle fatte in casa al Ragù (o pomodoro), Cotoletta di pollo con patate e la nostra maionese, e Gelato 30€

Per quelli meno di 3 anni, sempre mangiano gratis.

NB: Se a qualcuno non piacesse l'agnello: abbiamo Funghi Porcini con polenta e cavolo rosso in agrodolce

*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

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Pranzo di Pasqua

Domenica 20 Aprile 2025, dalle 13:00

Crostone con Gallina della Lessinia “in saor” (cipolla, uvetta e pinoli)

Bruschetta topped with poached chicken from Lessinia, marinated with onions, raisins and pine nuts

Asparagi bianchi di Rivoli con salsa al tuorlo e Culatello di Soave

Local White Asparagus from Rivoli with an egg yolk sauce and Culatello from Soave

Gnocchi di patate fatti in casa con Piselli in dopo consistenza e Tastasal della Lessinia

Fresh handmade potato gnocchi with local Peas cooked in two ways and fresh Salami from Lessinia

*Risotto con Bruscardoli della Lessinia, monte veronese stagionato, mimosa d'uovo
e speck croccante*

Risotto with hand-picked Wild Hops from Lessinia, aged Monte Veronese cheese, egg crumble & speck

Le costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con polenta macinata a pietra,

spinaci saltati al burro della Lessinia e pomodorini caramellatati agli aceti

*Lamb cutlets from Lessinia, with stone ground polenta and local spinach sauteed in mountain butter
and caramelized cherry tomatoes*

Tiramisù di Colomba di Pasqua

Ciambelle di Pasqua fatte in casa con Ovetti di cioccolato pasquali

Tiramisù made with traditional Easter cake

“Ciambelle” - typical Easter handmade donut biscuits and mini chocolate Easter Eggs



Il Menù Pasquale è proposto al costo di 70 euro per persona

Menù Bambino: per i piccoli ospiti (da 3 a 12 anni)

Tagliatelle fatte in casa al Ragù (o pomodoro), Cotoletta di pollo con patate e la nostra maionese, e Gelato 30€

Per quelli meno di 3 anni, sempre mangiano gratis.

NB: Se a qualcuno non piacesse l'agnello: abbiamo Funghi Porcini con polenta e cavolo rosso in agrodolce

*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