

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Pranzo di Pasqua

Domenica 5 Aprile 2026, dalle 13:00

Asparagi bianchi di Rivoli con zabaione salato e culatello di Soave croccante
Local White Asparagus from Rivoli with a salted zabaglione sauce and culatello from Soave

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù bianco di gallina della Lessinia e coniglio profumato alle erbe aromatiche e emulsione di peperoni arrostiti al forno
Our handmade potato gnocchi with a ragù of chicken & rabbit from Lessinia and aromatic herbs, served with a roasted sweet pepper sauce

Risotto vialone nano agli asparagi verdi in due consistenze, bruscandoli della Lessinia, mimosa d'uovo, limone candito e fonduta di Monte Veronese
Risotto with green asparagus in two ways, hand-picked wild hops from Lessinia, egg crumble, candied lemon and Monte Veronese cheese sauce

Costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia accompagnate con purea di patate al rosmarino, carote glassate al miele di castagno e cavolo nero spadellato
Lamb cutlets from the Lessinia mountains, served with rosemary-scented potato puree, carrots glazed in chestnut honey and sauteed Tuscan kale

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 10 anni)

Tagliatelle fatte in casa al Ragù (o pomodoro), Cotoletta di pollo con purea e la nostra maionese, e Gelato 30€
Per quelli meno di 3 anni, sempre mangiano gratis.

NB: Se a qualcuno non piace l'Agnello possiamo sostituirlo con Brasato di Manzo

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: grotodecorgnan@gmail.com

EmbraceItalia srl P.IVA 04490050236