

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Tradizionale, stagionale e locale

*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.
Il nostro menù rispetta il susseguirsi delle stagioni, infatti ogni giorno utilizziamo ciò che la Natura ci offre.
I piccoli produttori della Lessinia e della Valpolicella garantiscono qualità e freschezza dei nostri prodotti.*

Menù pranzo domenicale – un esempio

Aperitivo e piatto di benvenuto

Antipasto

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

Primi (mezza porzione ciascuno)

Tagliatelle con ragù di Faraona e vino Soave

Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia

Secondi (a scelta)

Stracotto di cinghiale all'Amarone con polenta macinata a pietra e verdure stagionale

oppure

Petto d'Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvette

Dolce

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele

Caffè

*Proponiamo questo menù degustazione di 6 portate, al prezzo di 50 euro a persona,
(aperitivo, caffè e coperto inclusi)*

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

MB 1: affettato, tagliatelle al (ragù/pomodoro/burro e parmigiano) e gelato alle creme. Prezzo 15 euro.

MB 2: affettato, tagliatelle al (ragù/pomodoro/burro e parmigiano), cotoletta e gelato alle creme. Prezzo 20 euro.

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

*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