

# GROTO DE CORGNAN



RISTORANTE

## Seasonal Degustation Menu – September 2022

### Antipasti

*Fichi culatello di Soave, formaggio fresco e olio di rucola*

*Local fresh figs with culatello from Soave, creamy fresh cheese, and rucola oil*

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP*

*Our selection of thinly sliced cold cuts with bread toasted over an open fire and Valpolicella olive oil*

*Carpaccio di manzo, insalata riccia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, ravanelli, rucola e pinoli*

*Beef carpaccio with frisee lettuce, 3 year aged parmesan cheese, radish, rocket and pine nuts*

### Primi

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e “fasoi”*

*Fresh handmade roughly cut pasta with smoked pancetta from Soave and borlotti beans*

*Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia o Tortelli di Zucca*

*Fresh handmade Tortelli filled with ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia or with pumpkin*

*Tagliolini con tartufo nero della Lessinia (supplemento €5)*

*Fresh handmade Tagliolini pasta with black truffles (€5 supplement)*

### Secondi

*Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con crema di melanzane grigliate e taccole*

*Lamb cutlets (indigenous breed from Lessinia) with a grilled eggplant puree and local green beans*

*Lavarello del Lago di Garda con pomodorini confit e spinaci selvatici della Lessinia*

*Fresh white fish fillet from Lake Garda with oven roasted cherry tomatoes and wild spinach from Lessinia*

*Petto di Faraona con salvia, finferli e crema di sedano rapa*

*Sautéed guinea fowl breast with sage, chantarelle mushrooms and celeriac puree*

*Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia (supplemento di €5)*

*Beef fillet with black truffles from Lessinia (€5 supplement)*

### Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa*

*Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda*

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele*

*Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey*

*Cheesecake alle pesche e ricotta al forno con sorbetto e marmellata alla pesca*

*Peach & ricotta baked cheesecake with our handmade peach sorbet and peach jam*

*Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly*

*Mini Pavlova with forest berries, kiwi fruit and chantilly cream*

*We offer a choice of 3 ways to enjoy our seasonal tasting menu:*

*Degustation Menu 7 courses - for €69 per person. Or 6 courses for €62 or 5 courses for €55.*

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations, which all include Amarone*

*A vegetarian menu and a children's menu are always available.*