

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

## Seasonal Menu – September 2023

### Antipasti

*Fichi marinati in vino Recioto, con culatello di Soave, formaggio fresco e rucola*

*Local figs marinated in Recioto wine with creamy cow's milk cheese, culatello from Soave and rocket*

*Insalata stagionale – Gallina della Lessinia, timo, pinoli, ribes, purè di carote e maionese al lime*

*Seasonal salad of poached local chicken with thyme, toasted pinenuts, red currants, carrot and lime mayonnaise*

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

*Our selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella olive oil*

### Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con funghi della Lessinia e fonduta di monte veronese stagionato*

*Fresh handmade potato gnocchi with seasonal forest mushrooms from Lessinia and a mountain cheese sauce*

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

*Fresh handmade Tagliolini pasta with Black Truffles from Lessinia (€5 supplement)*

*Tortelli fatti in casa di melanzana con salsa di pomodoro e ricotta affumicata*

*Fresh handmade Tortelli filled with roasted aubergine, served with our tomato sauce and smoked ricotta cheese*

### Secondi

*Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con peperoni e taccole*

*Lamb cutlets (indigenous breed from Lessinia) with a sweet peppers and local flat beans*

*Trota salmonata con spinaci selvatici della Lessinia e pomodorini confit*

*Fresh Salmon Trout from the lake, 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 and mountain butter (€5 supplement)*

### Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa*

*Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with honey, homemade jams and mostarda*

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele*

*Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey*

*La nostra cheesecake al forno di pesche e ricotta con sorbetto 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:*

*Classico Degustation Menu – 7 courses for €70 per person. Or 6 courses for €65 or 5 courses for €58.*

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations, including Amarone, from €25.*

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