

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 stagionale - Settembre 2021

I nostri affettati con pane fatto in casa di lievito madre e olio di olive della Valpolicella DOP

Tortino di sfoglia con ricotta, speck della Lessinia e radicchio

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

~o~o~o~o~

Tagliatelle con finferli e tastasal della Lessinia o con Ragù di faraona in bianco (con vino Soave)

Tagliolini con tartufo nero della Lessinia – supplemento di €5

Tortelli di zucca

Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e “fasoi”

~o~o~o~o~

Lavarello del Lago di Garda con pomodorini al forno e spinaci selvatici della Lessinia

Petto d'Anatra con cipolle, uvette e passito

Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e radicchio del campo

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

Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia – supplemento di €5

~o~o~o~o~

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

~o~o~o~o~

Gelato alle crèmes con castagne cotte nel miele

Cheesecake alle pesche e ricotta al forno con sorbetto alla pesca

Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:

Menù degustazione classico: composto da aperitivo con piatto di benvenuto e 7 portate, al prezzo di €65 a persona.

Oppure: aperitivo con piatto di benvenuto e 6 portate a €60 a persona;

aperitivo con piatto di benvenuto e 5 portate a €55 a persona

Il menù può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vini della Valpolicella (Amarone incluso), dal €25

Siamo aperti a cena dal lunedì al sabato dalle 19:30 e a pranzo la domenica dalle 12:30. Prenotazione necessaria

*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