

## *Menù stagionale – Settembre 2022*

### Antipasti

*Fichi con culatello di Soave, formaggio fresco e olio di rucola  
I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP  
Carpaccio di manzo, insalata riccia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,  
ravanelli, rucola e pinoli*

### Primi

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e “fasoi”  
Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia o Tortelli di zucca  
Tagliatelle con ragù d’agnello in bianco  
Tagliolini con tartufo nero della Lessinia (supplemento €5)*

### Secondi

*Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e finferli  
Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia)  
con una crema di melanzane grigliate e taccole  
Cinghiale della Lessinia all’Amarone con polenta macinata a pietra  
Lavarello del Lago di Garda, pomodorini confit e spinaci selvatici della Lessinia  
Filetto di manzo con tartufo nero della Lessinia (supplemento €5)*

### Formaggi e Dolci

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



*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele  
Cheesecake alle pesche e ricotta al forno con sorbetto alla pesca  
Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly*

*Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo un menù vegetariano ed  
un menù per bambini sono sempre disponibili.*

# 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. Proponiamo i menù degustazione stagionale che offre ingredienti freschi e genuini, provenienti da piccoli fornitori della Valpolicella e della Lessinia. Il nostro menù cambia di frequente per seguire ed adattarsi al susseguirsi delle stagioni e alla disponibilità dei prodotti locali.*

*Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:*

### **Menù Degustazione Sette €69**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio*

*Dolce*

### **Menù Degustazione Sei €62**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio o Dolce*

### **Menù Degustazione Cinque €55**

*Antipasto – mezza porzione*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio o Dolce*

*Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da €25*

*La scelta dei piatti alla carta è possibile ordinando almeno due piatti salati per persona. I prezzi alla carta sono: antipasti €16, primi €18, secondi €24, formaggi €12 e dolci €8. Questa opzione (di “alla carta”), non si può effettuare sabato a cena e domenica a pranzo.*

*Acqua €3   Aperitivo da €5   Caffè €2   Coperto €3*