

## *Menù stagionale – Settembre 2023*

### Antipasti

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

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

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

### Primi

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

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

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

### Secondi

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

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

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

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

*La nostra cheesecake al forno di pesche e ricotta con marmellata e 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 Classico €70**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio*

*Dolce*

## **Menù Degustazione Sei €65**

*Antipasti – 2 mezze porzioni*

*Primi – 2 mezze porzioni*

*Secondo*

*Formaggio o Dolce*

## **Menù Degustazione Cinque €58**

*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 €17, primi €19, secondi €25, formaggi €15 e dolci €9.*

*Acqua €3    Aperitivo da €5 a €9    Caffè €2    Coperto €3*