

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