

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

*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.*

## *Menu Stagionale del Grotto de Corgnan*

*Per assaporare a pieno l'esperienza del nostro ristorante vi consigliamo un menù degustazione, dove lasceremo a voi la scelta dei piatti che più vi aggradano.*

### *Menù Degustazione Classico (7 portate) €70*

*Antipasti – 2*

*Primi – 2*

*Secondo – 1*

*Formaggio – 1*

*Dolce – 1*

### *Menù Degustazione Sei (6 portate) €65*

*Antipasti – 2*

*Primi – 2*

*Secondo – 1*

*Formaggio o Dolce – 1*

### *Menù Degustazione Cinque (5 portate) €58*

*Antipasti – 1*

*Primi – 2*

*Secondo – 1*

*Formaggio o Dolce – 1*

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

*Acqua €3    Aperitivo da €6    Contorno da €8    Caffè €2    Coperto €3*

## *Menù stagionale Settembre 2024*

### *Antipasti*

- Fichi marinate nel vino passito, formaggio fresco, culatello di Soave, e rucola €18*  
*Insalata stagionale – Gallina della Lessinia, uvetta, timo, pinoli, ribes, purè di carote e maionese all'erba cipollina €17*  
*Uova biologico del “Ca’ Vittoria” (Velo, VR) con tartufo nero della Lessinia e crostone di Altamura tostato €20 (per i menù degustazioni un supplemento di €3)*

### *Primi*

- Gnocchi di patate fatti in casa con Ragù di manzo e tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro, rosmarino e chips di Parmigiano Reggiano di 36 mesi €20*  
*Maltagliati fatti in casa con “fasoi” - fagioli borlotti e pancetta affumicata di Soave €19*  
*Tortelli fatti in casa di melanzane, con crema di pomodoro, olio di basilico e ricotta affumicata €19*  
*Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e burro della Lessinia €24 (per i menù degustazioni un supplemento di €3)*

### *Secondi*

- Petto di Faraona con crema di sedano rapa, salvia e finferli €26*  
*Lavarello dal Lago di Garda, spinaci selvatici della Lessinia e pomodorini confit €27*  
*Funghi Porcini con crema di patate viola, crumble di olive e pesto di rosmarino €25*  
*Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia, spinacini e purea di patate al limone €35 (per i menù degustazioni un supplemento di €7)*

### *Formaggi e Dolci*

- I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €15*  
*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9*  
*La nostra cheesecake al forno di pesche e ricotta con sorbetto alla pesca €10*  
*Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly €10*

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