

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.