

Menù stagionale Settembre 2025

Antipasti

Fichi marinati nel vino Passito della Valpolicella, formaggio fresco, culatello di Soave, e rucola €18

Insalata di zucchine marinate al limone, Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, Monte Veronese stagionato e riduzione all'aceto balsamico €16

Crostone con Gallina della Lessinia "in Saor" (cipolla, uvetta e pinoli) e maionese all' erba cipollina €16

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia e riduzione all'uva fragola €20

Tortelli fatti in casa ripieni di melanzana all'aceto balsamico, salsa di pomodoro, ricotta affumicata e olio al basilico €19

Maltagliati fatti in casa con "fasoi" - fagioli borlotti e pancetta affumicata di Soave €18

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero della Lessinia, burro della Lessinia e Parmigiano Reggiano di 36 mesi €25

Secondi

Filetto di Trota Salmonata, con spinacino selvatico della Lessinia, pomodorini confit e chips di polenta €25

Petto di Faraona, cotto nel burro della Lessinia, salvia, crema di sedano rapa e finferli €27

Filetto di Manzo cotto nel burro della Lessinia con tartufo nero della Lessinia, purea di patate ai tre pepi e spinacino marinato €35

Funghi Porcini saltati nel burro della Lessinia, purea di patate al rosmarino e verdura di stagione €24

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €16

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9

Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly €10

Tiramisù alle pesche con Amaretto di Saronno, crumble di amaretti e pesche fresche €10

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

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 €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), scelti accuratamente da noi, da €25

Acqua €4 Aperitivo da €6 Contorno €8 Caffè €3 Coperto €3