



Pranzo e Cena di San Valentino

Sabato 14 Febbraio 2026

Piatto di benvenuto



Crostone di Altamura tostato con burro salato, gallina della Lessinia, scalogno brasato al Marsala, maionese al lime e ribes

Insalatina tiepida di radicchio tardivo sfumato al vino rosso, pere, noci tostate, melograno e ricotta affumicata



Gnocchi di barbabietola rossa fatti in casa mantecati con crema al caprino, limone candito e porro croccante

Risotto vialone nano con crema di cavolo nero, fonduta di cimbri e polvere di pancetta affumicata di Soave



Secondo a scelta


Filetto di manzo di Scottona con riduzione all'Amarone, lamelle di mandorle tostate, purea di cavolfiore tardivo e spinacino fresco

oppure

Funghi porcini saltati in burro della Lessinia con purea al rosmarino, pomodorini confit e carote glassate al miele di castagno



Torta di cioccolato fondente, salsa ai frutti di bosco, lamponi freschi e melissa

Il menù di San Valentino costa 70 euro a persona, comprensivo di una rosa rossa  per ogni coppia

cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella
traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella

www.grotodecorgnan.it   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: grotodecorgnan@gmail.com

EmbraceItalia srl P.IVA 04490050236