



White & Black Truffle Tasting Menu *from 21 November 2025*

Uova biologica del “Ca’ Vittoria” (Velo, VR), crostone di Altamura tostato e scaglie di Tartufo Nero della Lessinia

(Oppure: con scaglie di Tartufo Bianco di Alba - supplemento 10€)

Organic eggs from “Ca Vittoria” in Lessinia, served on toasted Altamura bread with shaved Black Truffles from Lessinia

(or with shaved White Truffle from Alba - €10 supplement)



Tagliolini fatti in casa con burro della Lessinia al Tartufo Bianco fatto in casa, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e scaglie di Tartufo Bianco di Alba

Our handmade Tagliolini pasta served with our White Truffle mountain butter, 3 year old Parmesan cheese and shaved White Truffles from Alba

Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca Delica con burro della Lessinia e scaglie di Tartufo Bianco di Alba

Our handmade Tortelli filled with roasted local pumpkin, served with mountain butter and shaved White Truffles from Alba



Filetto di Manzo Scottona (150g) con burro mantecato al Tartufo Nero della Lessinia, purea di patate, cavalo nero e Tartufo Nero della Lessinia

Filet of Scottona Beef (150g), topped with our Lessinia Black Truffle butter & fresh Black Truffles, served with potato puree & sauteed Tuscan kale



Formaggio al Tartufo Nero della Lessinia, semi stagionato da “La Casara Roncolato” (Roncà, VR)

Black Truffle cheese from “La Casara Roncolato” dairy in Lessinia

Il menù degustazione di tartufo bianco e nero costa 90€ a persona

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

www.grotodecorgnan.com   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: ristorante@grotodecorgnan.com

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236

*White & Black Truffle a la carte menu
from 21 November 2025*

*Uova biologica del “Ca’ Vittoria” (Velo, VR), crostone di Altamura tostato e scaglie
di Tartufo Nero della Lessinia 18€*

(Oppure: con scaglie di Tartufo Bianco di Alba 28€)

*Organic eggs from “Ca Vittoria” in Lessinia, served on toasted Altamura bread with shaved
Black Truffles from Lessinia €18
(or with shaved White Truffle from Alba €28)*



*Tagliolini fatti in casa con burro della Lessinia al Tartufo Bianco fatto in casa, Parmigiano
Reggiano di 36 mesi e scaglie di Tartufo Bianco di Alba 35€*

*Our handmade Tagliolini pasta served with our White Truffle mountain butter, 3 year old
Parmesan cheese and shaved White Truffles from Alba €35*

*Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca Delica con burro della Lessinia e scaglie di
Tartufo Bianco di Alba 38€*

*Our handmade Tortelli filled with roasted local pumpkin, served with mountain butter
and shaved White Truffles from Alba €38*



*Filetto di Manzo Scottona (150g) con burro mantecato al Tartufo Nero della Lessinia, purea
di patate, cavalo nero e Tartufo Nero della Lessinia 38€*

*Filet of Scottona Beef (150g), topped with our Lessinia Black Truffle butter & fresh Black Truffles,
served with potato puree & sauteed Tuscan kale €38*



*Formaggio al Tartufo Nero della Lessinia, semi stagionato da “La Casara Roncolato”
(Roncà, VR) 10€*

Black Truffle cheese from “La Casara Roncolato” dairy in Lessinia €10

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

www.grotodecorgnan.com   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: ristorante@grotodecorgnan.com

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236