

## *Seasonal Menu à la carte*

*April 2026*

### *Antipasti*

*I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera primaverile 16€*

*Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread, Valpolicella DOP olive oil and our pickled spring vegetables*

*Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, insalata riccia, fragole, asparagi verdi, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e riduzione all'aceto balsamico 15€*

*Seasonal salad – our Beef carpaccio marinated in herbs & spices, frisee lettuce, strawberries, local green asparagus, 3 year aged Parmesan cheese and balsamic vinegar dressing*

*Asparagi bianchi da Rivoli e asparagi verdi di Mambrotta con salsa al tuorlo, prosciutto crudo di Soave croccante e olio al prezzemolo 17€*

*Local asparagus - White from Rivoli and green from Mambrotta, with an egg yolk sauce, crunchy prosciutto crudo from Soave and parsley oil*

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

## Primi

*Gnocchi di patate e spinaci fatti in casa con battuto di cervo della Lessinia in lenta cottura, riduzione di uva fragola e olio alla rucola 19€*

*Our handmade potato & spinach gnocchi with our Ragù of Venison from Lessinia and a sauce made from our grapes (which grow here on our pergola)*

*Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta fresca e ortiche selvatiche della Lessinia con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa di fragole 18€*

*Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia, with mountain butter infused with mint and fresh strawberry purée*

*Tagliatelle fatte in casa con bruschandoli, fonduta di Monte Veronese stagionato e polvere di noci tostate 18€*

*Our handmade Tagliatelle pasta with our hand-picked wild hops, mountain cheese sauce and sprinkle of toasted walnuts*

*Pappardelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino 16€*

*Our handmade Pappardelle (thick ribbon) pasta with our Ragù of beef, pork, Tastasal (local fresh salami) from Lessinia, Soave wine and tomato served with a sprinkle of rosemary*

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

## Secondi

*Costolette de agnello (Pecora Brogna della Lessinia) rosolate e rifinite nel burro della Lessinia con pure di patate cremoso al rosmarino e agretti 28€*

*Lamb cutlets from Lessinia sauteed in mountain butter with rosemary-scented potato puree and agretti (local green spring vegetable)*

*Filetto di Trota Salmonata con pomodorini confit, olive taggiasche disidratate e radicchietto di campo 25€*

*Fillet of Salmon Trout from Trentino with cherry tomato confit, dried local black olives and radicchietto di campo (local wild chicory)*

*Petto di Faraona cotto nel burro della Lessinia e erbe aromatiche con crema di sedano rapa, funghi spugnole e salvia croccante 27€*

*Guinea fowl breast sauteed in mountain butter & sage with celeriac purée morel mushrooms and crunchy sage leaves*

*Brasato di Manzo a lenta cottura nel suo fondo con polenta macinata a pietra e verdura di stagione 22€*

*Slow-cooked braised Beef with stone-ground polenta & seasonal vegetable*

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

## Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate  
e mostarde fatte in casa 16€*

*Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade jams  
and mostarda*

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€*

*Three flavours of handmade ice cream with chestnuts cooked in honey*

*Cheesecake di fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla  
fragola 10€*

*Baked strawberry & ricotta cheesecake with our strawberry jam and our  
strawberry sorbet*

*Tortino caldo di fichi, datteri e noci con salsa al caramello salato e gelato fior  
di latte 10€*

*Warm sticky toffee pudding of figs and walnuts, served with salted caramel  
sauce and vanilla ice cream*

*We kindly ask you to please inform our staff if you have any allergies,  
intolerances or preferences*

*Vegetarian options and options for children are always available*

*To accompany your meal we offer Valpolicella wine degustations  
(Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just 28€*

*Water 4€    Aperitivo from 6€    Side dishes from 8€    Caffè 3€    Coperto 3€*