

Seasonal Menu à la carte

August 2026

Antipasti

Fichi locali marinati nel vino passito della Valpolicella con culatello di Soave, caprino vaccino mantecato al limone e rucola 16€
Local figs marinated in sweet white wine from Valpolicella with culatello from Soave, local cream cheese with lemon and rocket salad

Insalata stagionale – di soncino e riccia, Gallina della Lessinia “in Saor” - cipolla caramellata, uvetta e pinoli tostati, con maionese al erba cipolline e riduzione all’aceto balsamico 15€
Seasonal salad – local chicken marinated with caramelized onions, raisins & pine nuts, served with frisee, chive mayonnaise & balsamic dressing

Zuppa servita fredda ai tre pomodori, basilico, briccole di pane al limone e crumble di olive taggiasche 13€
Chilled soup of heirloom tomatoes & basil, served with lemon-scented toasted breadcrumbs and black olive crumble

GROTO
DE CORGNAN
RISTORANTE

Primi

Maltagliati fatti in casa con tastasal della Lessinia, crema di zucchine e menta, limone candito e tre pepi macinati freschi 19€

Our handmade Maltagliati (hand cut) pasta with Tastasal – sauteed local sausage from Lessinia, zucchini & mint sauce and mixed ground peppercorns

Tortelli fatti in casa ripieni di polpa di melanzana alla brace e formaggio fresco con la nostra pummarola, ricotta affumicata della Lessinia e olio al basilico 18€

Our handmade Tortelli filled with grilled eggplant & fresh cheese, served with our special tomato sauce, smoked ricotta cheese from Lessinia & basil oil

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

Our handmade tagliolini pasta with our black truffle butter, 3 year aged Parmesan cheese and shaved black truffles from Lessinia

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

Petto di Faraona rifinito nel burro della Lessinia con crema di sedano rapa, funghi finferli, salvia frita e olio profumato al prezzemolo 27€

Guinea Fowl breast sauteed in butter from the Lessinia mountains, served with celeriac puree, chantarelle mushrooms, crispy sage and parsley oil

Filetto di Trota Salmonata con spinaci selvatici della Lessinia, pomodorini confit, crema di carote e nocciole in due consistenze 25€

Fillet of Salmon Trout with wild spinach hand-picked in Lessinia, cherry tomato confit, carrot puree and toasted hazelnuts

Filetto di Scottona, burro della Lessinia mantecato al tartufo nero, pure di patate cremoso, insalatina di spinacino e tartufo nero fresco della Lessinia 35€

Beef fillet steak with our black truffle butter, creamy potato puree, baby spinach and fresh Black Truffles from Lessinia

Funghi Porcini freschi saltati in burro della Lessinia, con pure al rosmarino e carote glassate al miele di castagne 23€

Porcini mushrooms sauteed in mountain butter, with rosemary-scented potato puree and chestnut honey glazed carrots

Formaggi e Dolci

*Quattro (4) formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate
e mostarde fatte in casa 16€*

*Four (4) cheeses selected 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

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

Mini Pavlova with summer forest berries, kiwi fruit and chantilly cream

*Tiramisù fatto in casa con crema al mascarpone e caffè, savoiardi, kahlua e
crumble al cioccolato 10€*

*Our homemade Tiramisù with mascarpone and coffee cream, kahlua and
chocolate crumble*

*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€