

Seasonal Menu à la carte

June 2026

Antipasti

*I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera primaverile 16€
(Accompagnato da tre formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa 10€)*

*Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread, Valpolicella DOP olive oil and our pickled spring vegetables
(Add three cheeses selected from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda 10€)*

Insalata stagionale – di zucchine marinate al limone e sale maldon, Carpaccio di Manzo con spezie aromatiche, rucola, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e riduzione all'aceto balsamico 15€

Seasonal salad – our Beef carpaccio marinated in herbs & spices, with zucchini marinated in lemon & Maldon salt, rucola, 3 year aged Parmesan cheese and balsamic vinegar dressing

Vellutata servita fredda di verdure locali in infusione di menta e basilico, pomodorini confit e crema di squacquerone 14€

Chilled soup of local seasonal vegetables infused with mint & basil, served with confit cherry tomatoes and a local cream cheese

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli, menta, limone e tastasal della Lessinia €19

Our handmade potato gnocchi with fresh local peas, puree of peas, mint & lemon and Tastasal – sauteed local sausage from Lessinia

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 finferli, riduzione di scalogno e chiacchietto spumante, olio al prezzemolo e tre pepi macinati freschi 18€

Our handmade Tagliatelle pasta with fresh chantarelle mushrooms, eschalot and sparkling chiacchietto wine sauce, served with parsley olio and mixed ground peppercorns

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

Secondi

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

Lamb cutlets from Lessinia sauteed in mountain butter with rosemary-scented potato puree and local flat green beans

Filetto di Trota Salmonata con pomodorini confit, olive taggiasche disidratate e spinaci selvatici della Lessinia 25€

Fillet of Salmon Trout from Trentino with cherry tomato confit, dried local black olives and wild spinach hand-picked in Lessinia

Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con ciliegie "duronì" cotte nel vino Recioto in due consistenza e insalatina di cavolo cappuccio 27€

Duck breast sauteed in butter from the Lessinia mountains, served with local "duronì" cherries cooked in Recioto wine and shaved white cabbage

Brasato di Manzo a lenta cottura nel suo fondo con purea di patate cremoso al burro della Lessinia e verdura di stagione 22€

Slow-cooked braised Beef with buttery potato puree & seasonal vegetable

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

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

Cheesecake di ciliegie e ricotta con marmellata e sorbetto alle ciliegie 10€

Baked cherry & ricotta cheesecake with our cherry jam and our cherry sorbet

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€