



RISTORANTE

Menù stagionale – Marzo 2026

Antipasti

Affettati della Lessinia selezionati da noi, serviti con pane di Altamura tostato, olio di olive (Frantoio Guglielmi) e la nostra giardiniera 16€

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

Crostone di Altamura con Tastasal della Lessinia, cipolla rossa caramellata e maionese alla zucca €14

Bruschetta with fresh salami from Lessinia sauteed with caramelized red onions & served with pumpkin mayonnaise

Crema di broccolo verde, lamelle di mandorle, pomodorini secchi, olive taggiasche e zeta di limone 12€

Broccoli soup served with slivered toasted almonds, sun-dried tomatoes, local black olives, lemon zest & parsley oil

Primi

Gnocchi di patate e barbabietola fatti in casa, spadellati con burro nocciola e Parmigiano Reggiano 36 mesi, serviti con fonduta al cimbri, limone candito e chips di cavolo nero 17€

Our handmade potato gnocchi with Venison from Lessinia and our local grape reduction sauce

Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno €18

Our handmade Tortelli filled with roasted pumpkin, mountain butter, 3 year aged Parmesan cheese and fresh pomegranate

Tagliatelle fatte in casa con battuto di cervo in lenta cottura, riduzione all'uva fragola e olio di rucola €18

Our handmade thick ribbon pasta with local broccoli, fresh salami from Lessinia and aged Monte Veronese cheese

Pappardelle fatte in casa con ragù di manzo, Tastasal della Lessinia, pomodoro e polvere di rosmarino €16

Our handmade Tagliatelle pasta with our Ragù sauce of beef, pork, local sausage, tomato and rosemary

Secondi

Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e verdure di stagione €26

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served with stone-ground polenta & seasonal vegetable

Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con cipolle e uvette cotte in Passito della Valpolicella e cavolo cappuccio marinato 26€

Duck breast sautéed in mountain butter with marinated shaved cabbage and onions & raisins cooked in sweet local wine

Trota Salmonata con pomodorini confit, topinambur in doppia consistenza e cavolo nero spadellato con burro della Lessinia 24€

Salmon Trout from Trentino with tomato confit, Jerusalem artichokes and Tuscan kale sauteed in mountain butter

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

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

Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey

Torta morbida ripiena di crema pasticciera e mandorle con cioccolato bianco, ribes e melissa €9

Soft cake filled with pastry cream and almonds, served with white chocolate, red currants and melissa

Tortino caldo di fichi 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

Menù degustazione: di 5 portate a €55 a persona

Siamo aperti per cena lunedì, venerdì e sabato dalle 19:00 e per pranzo sabato e domenica alle 12:00

Prenotazione necessaria. Tel: +39 045 7731372 / +39 331 2007499 Email: grotodecorgnan@gmail.com