

Seasonal Menu à la carte

May 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 - 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 fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli, menta e 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 sarde del lago di Garda, uvetta, pinoli e pane aromatizzato al timo e limone 18€

Our handmade Tagliatelle pasta with fresh sardines from lake Garda, sultanas, pine nuts and lemon & thyme bread crumbs

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 di 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 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 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 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 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€