GROTO DE CORGNAN
RISTORANTE

Seasonal Menu à la carte

November 2026

Antipasti

Affettati della Lessinia selezionati da noi, serviti con pane di Altamura tostato, olio di olive DOP (Frantoio Guglielmi) e la nostra giardiniera autunnale 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 autumn vegetables
(Add three cheeses selected from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda 10€)

Carpaccio di manzo speziato su insalatina di radicchio tardivo e puntarelle marinate, riduzione di aceto balsamico, parmigiano reggiano di 36 mesi e maionese alle acciughe 15€
Seasonal salad – beef carpaccio marinated in herbs & spices, with radicchio tardivo, chicory hearts, Parmigiano cheese aged 36 months, anchovy mayonnaise & balsamic dressing

Crema calda di Broccolo verde e romanesco, pancetta affumicata di Soave, mandorle tostate e olio al prezzemolo 14€
Warm autumn soup of local Broccoli and Romanesco, with smoked pancetta from Soave, toasted almonds and parsley infused oil

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo della Lessinia, frutti di bosco e cioccolato fondente, serviti con riduzione all'uva fragola 18€

Our handmade potato gnocchi with Ragù of Venison from Lessinia, forest berries and dark chocolate, served with our local grape reduction sauce

Tortelli fatti in casa ripieni di zucca delica arrostita, amaretti e mostarda di mele, mantecati con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano 36 mesi e melograno 18€

Our handmade Tortelli filled with roasted local pumpkin, amaretti and spiced apple, served with mountain butter, 3 year aged Parmesan cheese and fresh pomegranate

Maltagliati fatti in casa serviti sopra una vellutata di borlotti freschi, olio extravergine infuso al rosmarino, 3 pepi macinati, Parmigiano Reggiano 36 mesi e polvere di pancetta affumicata di Soave 16€

Our handmade hand-cut pasta with our served on top of a velvety borlotti bean soup, with rosemary infused olive oil, 3 year aged Parmigiano cheese and crunchy smoked pancetta from Soave

Tagliatelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino 15€

Our handmade Tagliatelle 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 d'Anatra scottato e rifinito al burro di malga della Lessinia, insalatina croccante di cavolo cappuccio, con cipolline e uvette cotte nel vino passito e noci tostate 27€

Duck breast sautéed in mountain butter served with shaved cabbage salad, baby onions & raisins cooked in sweet passito wine and toasted walnuts

Cinghiale della Lessinia cotto lentamente all'Amarone servito con il suo fondo bruno, polenta morbida macinata a pietra, cappuccio rosso in agrodolce e cavolo nero ripassato all'aglio 27€

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served with stone-ground soft polenta, sweet & sour red cabbage and Tuscan kale sauteed in garlic & olive oil

Filetto di Trota Salmonata scottato con topinambur, crema di rapa rosa, broccolo romanesco e cialda croccante al nero di seppia 25€

Fillet of Salmon Trout from Trentino sauteed in olive oil, with Jerusalem artichoke, beetroot puree, Romanesco broccoli and crunchy squid ink polenta chip

Brasato di manzo cotto a fuoco lento al vino Ripasso della Valpolicella e ginepro, servito con polenta morbida macinata a pietra e verdure di stagione 22€

Beef slowed cooked in Valpolicella Ripasso wine and juniper berries, served with stone-ground soft polenta and seasonal vegetables

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

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

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

Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €10

Baked Cheesecake of dark chocolate & ricotta with pears cooked in Recioto wine and our pear sorbet

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 e Amarone) from 28€