

Menù stagionale alla carta
Giugno 2026

Antipasti

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

(Accompagnato da tre formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa 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€

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

Primi

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

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€

Tagliatelle fatte in casa con finferli, riduzione di scalogno e chiaretto spumante, olio al prezzemolo e tre pepi macinati freschi 18€

Pappardelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino 16€

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 taccole 28€

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

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

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

Formaggi e Dolci

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

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€

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

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

Vi preghiamo di fare presente eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo gli opzioni vegetariani e per i bambini sono sempre disponibili.

Il tuo pranzo/cena può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da 28€

Acqua 4€ Aperitivo da 6€ Contorni da 8€ Caffè 3€ Coperto 3€