

*Menù stagionale alla carta*  
*Maggio 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 - 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€*

*Asparagi bianchi da Rivoli e asparagi verdi di Mambrotta con salsa al tuorlo, prosciutto crudo di Soave croccante e olio al prezzemolo 17€*

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 sarde del lago di Garda, uvetta, pinoli e pane aromatizzato al timo e limone 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 agretti 28€*

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

*Petto di Faraona cotto nel burro della Lessinia e erbe aromatiche con crema di sedano rapa, funghi spugnole e salvia croccante 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 fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla fragola 10€*

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