

RISTORANTE

Tradizionale, stagionale e locale

Dal 1980 deliziamo i nostri ospiti con i percorsi di degustazione e la nostra accogliente ospitalità.

Portiamo avanti le tradizioni della nostra terra, preparando tutto a mano a partire dalla pasta fresca.

Il nostro menù rispetta il susseguirsi delle stagioni, ogni giorno utilizziamo ciò che la Natura ci offre.

I piccoli produttori della Lessinia e della Valpolicella garantiscono qualità e freschezza dei nostri prodotti.

Il nostro Menù d'autunno 2019

Uovo con tartufo nero della Lessinia Tortino di sfoglia con ricotta e funghi di bosco I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP Carpaccio di Manzo con Parmigiano Reggiano di 36 mesi e insalata di porcini freschi o verdure grigliate

~~~~~~

Tortelli di Zucca
Tagliolini con tartufo nero della Lessinia
Maltagliati con speck della Lessinia e "fasoi"
Tagliatelle con ragù in bianco (Anatra e Faraona)
Tagliatelle con funghi di bosco
Risotto del giorno

~~~~~~

Stracotto di Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e verdure stagionali

Petto d'Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvette

Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia

Petto di Faraona con salvia e finferli

Porcini con polenta macinata a pietra (Vegetariano)

~~~~~~

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa

~~~~~~~

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele Dolce con frutta fresca di stagione e sorbetto

Noi proponiamo un menù degustazione di 7-8 portate che cambiano ogni giorno, in base alla disponibilità dei prodotti locali e freschi. Il prezzo per persona è di 60-70 euro (aperitivo e coperto inclusi).

cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella

www.grotodecorgnan.it **f** @ O

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) +39 045 7731372/+39 345 7766004 email: ristorante@grotodecorgnan.it 2018
MICHELIN