

Tradizionale, stagionale e locale

*Dal 1980 deliziamo i nostri ospiti con i percorsi di degustazione e la nostra generosa ospitalità.
Portiamo avanti le tradizioni della nostra terra del Veneto: prepariamo tutto a mano a partire dalla pasta fresca.
Il nostro menù rispetta il susseguirsi delle stagioni, infatti ogni giorno utilizziamo ciò che la Natura ci offre.
I piccoli produttori della Lessinia e della Valpolicella garantiscono qualità e freschezza dei nostri prodotti.*

Menù d'Estate 2020

Crema di zucchine e fiori di zuccina

Uovo biologico con tartufo nero della Lessinia



I nostri affettati con pane fatto in casa di lievito madre e olio di olive Valpolicella DOP

Insalata d'estate con Coniglio, uvetta, salvia, lime e pinoli

Carpaccio di manzo, insalata, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, verdure grigliate e pinoli



Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia

Tagliolini con le sarde fresche del Lago di Garda e crema di peperoni

Tagliolini con tartufo nero della Lessinia

Tagliatelle con ragù in bianco (Anatra, Faraona e vino Soave)



Lavarello del Lago di Garda con pomodorini al forno e spinaci selvatici della Lessinia

Petto di Faraona con salvia e finferli

Filetto di manzo con salsa di vino Amarone e mandorle tostate (o tartufo nero della Lessinia)

Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con una crema di melanzane grigliate



Formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa



Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

La nostra cheesecake di ricotta e pesche fresche con sorbetto alla pesca

Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:

Menù degustazione classico: composto da 8 portate, al prezzo di €65 euro a persona.

Oppure: 7 portate a €60 euro a persona; 6 portate a €50 euro a persona

Il menù può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vini della Valpolicella (Amarone incluso), al prezzo di 25 euro.

Siamo aperti a cena 7 giorni su 7 durante l'estate, dal lunedì alla domenica. Prenotazione obbligatoria.

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

www.grotodecorgnan.it   

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