

*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](http://www.grotodecorgnan.it)   

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