

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

*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 invernale - Dicembre 2020*

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

*Tortino di sfoglia con ricotta, speck della Lessinia e funghi misti*

*Insalata invernale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, radicchio tardivo, puntarelle e pinoli*

~∞~∞~∞~

*Tortelli di Zucca*

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e "fasoi"*

*Tagliatelle con ragù di Anatra, Faraona e vino Soave o con funghi misti della Lessinia*

*Tagliolini con tartufo nero della Lessinia (supplemento di €5)*

*Risotto del giorno*

~∞~∞~∞~

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e radicchio del campo*

*Petto d'Anatra con cipolle, Recioto bianco e uvette*

*Filetto di manzo con salsa di vino Amarone e mandorle tostate (oppure con tartufo nero della Lessinia –  
supplemento di €5)*

*Petto di Faraona con salvia e finferli della Lessinia*

*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 del giorno con frutta fresca di stagione e sorbetto*

*Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:*

*Menù degustazione classico: composto da piatto di benvenuto e 7 portate, al prezzo di €65 a persona.*

*Oppure: piatto di benvenuto e 6 portate a €60 a persona; piatto di benvenuto e 5 portate a €50 a persona*

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

*Siamo aperti a pranzo di venerdì, sabato e domenica alle 12:30. Prenotazione necessaria.*

*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](mailto:ristorante@grotodecorgnan.it)

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236