

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Traditional, Seasonal, Local

For 39 years, Groto de Corgnan has been delighting guests with a seasonal tasting menu of traditional, handmade dishes from Valpolicella. Our menu changes daily depending on the availability of locally-sourced, fresh, seasonal ingredients.

Sample Menu - Summer 2019

Frittata con fiori di zuccina e tartufo nero della Lessinia

Frittata (Italian Omelette) of baby zucchinis, zucchini flowers and black Truffles from Lessinia

Uovo con tartufo nero della Lessinia

Free-range Egg sautéed in mountain butter with black Truffles from Lessinia

I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP

Our seasonal selection of thinly sliced cold cuts with bread toasted over our open fireplace and Valpolicella olive oil DOP

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

Summer salad of poached rabbit with raisins and toasted pinenuts, dressed with sage and lime

Carpaccio di manzo, con porcini crudi, insalata e Parmigiano Reggiano di 36 mesi

Beef carpaccio, with fresh raw porcini mushrooms, frisee salad and 36 month aged Parmigiano Reggiano cheese

~oo~oo~oo~

Tortelli di ricotta e ortiche selvatiche

Fresh handmade Tortelli filled with fresh Ricotta and hand-picked wild Nettles

Tagliolini con tartufo nero della Lessinia

Fresh handmade Tagliolini pasta with black Truffles from Lessinia

Bigoli al torchio con sarde del Lago di Garda

Fresh handmade Bigoli pasta with salted Sardines from Lake Garda

Bigoli al torchio o Tagliatelle con ragù in bianco (Anatra e Faraona)

Fresh handmade Bigoli or Tagliatelle pasta with a Ragù sauce of Duck, Guinea fowl and Soave wine

Tagliatelle con funghi di bosco

Fresh handmade Tagliolini pasta with forest mushrooms

~oo~oo~oo~

Petto di Anatra con una salsa di ciliegie e Recioto

Sautéed Duck breast with a cherry and Recioto wine sauce

Le costine di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con una salsa di melanzane alla brace e verdure stagionali

Lamb cutlets from Lessinia, with a grilled eggplant puree and seasonal vegetables

Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia

Beef fillet with black Truffles from Lessinia

Petto di Faraona con salvia e funghi di bosco

Sautéed Guinea Fowl breast with sage and forest mushrooms

Pesce fresco del Lago di Garda del giorno

Fresh fish of the day from Lake Garda

Porcini o funghi di bosco con polenta macinata a pietra alla brace (Vegetariano)

Porcini or forest mushrooms with stone-ground polenta grilled over hot coals (Vegetarian)

~oo~oo~oo~

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

Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with honey, homemade jams and mostarda

~oo~oo~oo~

Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey

Dolce con frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit dessert

Our seasonal tasting menu of 7-8 carefully selected courses, costs €60-70 per person and includes: aperitivo and coperto.