

# GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

*Traditional, Seasonal, Local*

*For 40 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 ingredients.*

## *Sample Menu - Winter 2020*

*Uovo con tartufo nero della Lessinia (V)*

*Free range Egg sautéed in mountain butter with black Truffles from Lessinia (V)*

*Tortino di sfoglia con ricotta, speck della Lessinia e funghi di bosco o radicchio*

*Freshly baked tart of ricotta, speck from Lessinia and forest mushrooms or radicchio*

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

*Our seasonal selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella olive oil DOP*

*Carpaccio di Manzo con carciofi, puntarelle, radicchio tardivo e Parmigiano Reggiano di 36 mesi*

*Beef Carpaccio with radicchio, artichokes, chicory heart and 36 month aged Parmigiano cheese*

~oo~oo~oo~

*Tortelli di Zucca (V)*

*Fresh handmade Tortelli filled with slow-cooked Pumpkin (V)*

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

*Fresh handmade roughly cut pasta with smoked pancetta from Soave and fresh borlotti beans*

*Tagliatelle con Ragù in bianco (Anatra e Faraona)*

*Fresh handmade Tagliatelle pasta with a Ragù sauce of Duck and Guinea Fowl*

*Risotto al Monte Veronese e pere (V) o Tastersal della Lessinia e verza*

*Risotto with Monte Veronese cheese and pears (V) or with fresh salami from Lessinia and savoy cabbage*

~oo~oo~oo~

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

*Wild Boar from Lessinia slow-cooked in Amarone wine with stone-ground polenta and radicchio di campo*

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

*Sautéed Duck breast, small onions and raisins cooked in white Recioto wine*

*Filetto di Manzo con salsa di vino Amarone e mandorle tostate*

*Beef fillet with an Amarone wine sauce & toasted almonds*

*Petto di Faraona con salvia e funghi misti della Lessinia*

*Sautéed Guinea Fowl breast with sage and forest mushrooms from Lessinia*

*Baccalà con polenta macinata a pietra*

*Salt cod traditionally prepared with stone-ground polenta*

*Porcini o Funghi misti della Lessinia con polenta macinata a pietra (V)*

*Porcini or forest mushrooms from Lessinia with stone-ground polenta (V)*

~oo~oo~oo~

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

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

~oo~oo~oo~

*Gelato alle creme con castagne cotte nel miele*

*Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey*

*Pera affogata al vino Recioto con un sorbetto alla pera*

*Pear poached in Recioto wine with a pear sorbet*

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

*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)

EmbraceItalia srl P.IVA 04490050236