

Menù stagionale Agosto 2025

Antipasti

Pesche da Pescantina marinate nel vino Passito della Valpolicella, formaggio fresco, culatello di Soave, e rucola €18

Insalata di zucchine marinate al limone, Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, Monte Veronese stagionato e riduzione all'aceto balsamico €16

Zuppa servita fredda ai tre pomodori in infusione al basilico, datterini confit, olio di oliva della Valpolicella e pane croccante al limone €15

Primi

Tagliatelle fatte in casa con finferli e tastasal della Lessinia e olio al prezzemolo €19

Tortelli fatti in casa ripieni di melanzana all'aceto balsamico, salsa di pomodoro, ricotta affumicata e olio al basilico €20

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero della Lessinia, burro della Lessinia e Parmigiano Reggiano di 36 mesi €25

Secondi

Filetto di Trota Salmonata, con spinacino selvatico della Lessinia, pomodorini confit e chips di polenta €25

Petto di Faraona cotto nel burro della Lessinia con crema ai peperoni arrostiti, sedano rapa al limone e salvia €28

Filetto di Manzo cotto nel burro della Lessinia con tartufo nero della Lessinia, cristalli di patate rosse e spinacino marinato €35

Funghi Porcini saltati nel burro della Lessinia, spicininio marinato e carote glassate al miele €24

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia marmellate e mostarde fatte in casa €16

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9

Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly €10

Tiramisù alla pesca di Pescantina con amaretto, mandorle tostate e sorbetto alla pesca €10

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo un menù vegetariano ed un menù per bambini sono sempre disponibili.

GROTO DE CORGNAN



RISTORANTE

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. Proponiamo i menù degustazione stagionale che offre ingredienti freschi e genuini, provenienti da piccoli fornitori della Valpolicella e della Lessinia. Il nostro menù cambia di frequente per seguire ed adattarsi al susseguirsi delle stagioni e alla disponibilità dei prodotti locali.

Menu Stagionale del Grotto de Corgnan

Per assaporare a pieno l'esperienza del nostro ristorante vi consigliamo un menù degustazione, dove lasceremo a voi la scelta dei piatti che più vi aggradano.

Menù Degustazione Classico €70

*Antipasti – 2 mezze porzioni
Primi – 2 mezze porzioni
Secondo
Formaggio
Dolce*

Menù Degustazione Sei €65

*Antipasti – 2 mezze porzioni
Primi – 2 mezze porzioni
Secondo
Formaggio o Dolce*

Menù Degustazione Cinque €58

*Antipasto – mezza porzione
Primi – 2 mezze porzioni
Secondo
Formaggio o Dolce*

Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone), scelti accuratamente da noi, da €25

Acqua €4 Aperitivo da €6 Contorno €8 Caffè €3 Coperto €3