

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

Menù stagionale Luglio 2025

Antipasti

Pesche marinate in 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 di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa alla fragola €20

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero, 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 d'Anatra cotto nel burro della Lessinia, cavolo cappuccio marinato, ciliegie in doppia consistenza €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, spiccinino 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

La nostra cheesecake di ricotta e albicocche con sorbetto alla albicocca €10

Semifreddo alle ciliegie con cioccolato e crumble croccante €10

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