

Menù stagionale – Maggio 2025

Antipasti

*I nostri affettati con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella e la nostra
giardiniera €17*

*Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, insalata
riccia, fragole, asparagi verdi, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e riduzione all'aceto
balsamico €16*

Asparagi bianchi di Rivoli con salsa al tuorlo e prosciutto crudo di Soave €18

Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli e tastasal della
Lessinia €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*

*Tagliatelle fatte in casa, Asparagi verdi in doppia consistenza, scalogno e speck della
Lessinia €19*

Secondi

*Costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con il suo fondo, purea di patate al
rosmarino, agretti e ravanelli €28*

Petto di Faraona con il suo fondo, crema di sedano rapa, salvia e funghi spugnole €28

*Filetto di Trota Salmonata, con spinacino selvatico, pomodorini confit e chips di polenta
al nero di seppia €25*

*Funghi Porcini saltati in burro della Lessinia, purea di patata al pepe e verdure di
stagione €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

Cheesecake di fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla fragola €10

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte €10

*Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo le portate vegetariane 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 (7 portate) €70

Antipasti – 2

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio – 1

Dolce – 1

Menù Degustazione Sei (6 portate) €65

Antipasti – 2

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio o Dolce – 1

Menù Degustazione Cinque (5 portate) €58

Antipasti – 1

Primi – 2

Secondo – 1

Formaggio o Dolce – 1

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 da €8 Caffè €3 Coperto €3