

Menù stagionale Maggio 2024

Antipasti

*I nostri affettati con pane tostato alla brace e olio di olive Valpolicella DOP
Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi,
insalata riccia e fragole*

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

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di cervo e chutney di mirtilli

Tortelli fatti in casa di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia

Tagliatelle fatte in casa con piselli e tastasal della Lessinia

Secondi

*Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia)
con crema di melanzane grigliate e taccole*

Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e funghi spugnole

*Filetto di Salmerino Alpino con crema di patate viola Abruzzesi,
pomodorini confit e crumble di olive nere*

Formaggi e Dolci

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

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele

La nostra cheesecake di ricotta e fragole con sorbetto alla fragola

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello e gelato fiore di latte

*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.

Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:

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) da €25

La scelta dei piatti alla carta è possibile ordinando almeno due piatti salati per persona. I prezzi alla carta sono: antipasti €17, primi €19, secondi €25, formaggi €15 e dolci €9.

Acqua €3 Aperitivo da €6 Caffè €2 Coperto €3