

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Tradizionale, stagionale e locale

Menù Degustazione – 12-28 Novembre 2021

Antipasti

Uova biologiche con tartufo nero della Lessinia

I nostri affettati con pane fatto in casa di lievito madre e olio extra-vergine di olive della Valpolicella DOP

oppure

Carpaccio di filetto di Manzo con tartufo bianco di Alba, parmigiano reggiano di 36 mesi, e pane fatto in casa di lievito madre e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP – supplemento di €20

~~~~~

### Primi (mezza porzione ciascuno)

*Maltagliati con pancetta affumicata di Soave e “fasoi”*

\*\*\*\*\*

*Tortelli di zucca (oppure con tartufo bianco di Alba – supplemento di €20)*

*oppure*

*Tagliolini con tartufo bianco di Alba – supplemento di €20*

~~~~~

Secondo (a scelta)

Cinghiale della Lessinia all’Amarone con polenta macinata a pietra e radicchio del campo

oppure

Petto di Faraona con salvia e finferli (oppure con tartufo nero della Lessinia – supplemento di €5)

oppure

Filetto di manzo con tartufo nero della Lessinia – supplemento di €5

~~~~~

### Formaggio e Dolce (a scelta)

*Formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa*

~~~~~

Gelato alle creme con castagne cotte nel miele

oppure

Pera cotta in vino Recioto con sorbetto alla pera

Proponiamo 3 percorsi per assaporare il nostro menù stagionale:

Menù degustazione classico: composto da aperitivo e 7 portate, al prezzo di €65 a persona.

Oppure: aperitivo e 6 portate a €60 a persona; aperitivo e 5 portate a €55 a persona.

Il menù può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vini della Valpolicella (Amarone incluso) €25

(I prezzi “alla carta” sono: antipasti €16, primi €18, secondi €24, formaggi €12 e dolci €8)