

## Menù Pasquale

*Domenica 12 e Lunedì 13 Aprile 2020, dalle 13:00*

### Aperitivo

*Uovo biologico della Lessinia con Asparagi di Mambrotta*

*Free range Egg sautéed in mountain butter with white Asparagus from Mambrotta*

*I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP*

*Our seasonal selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella extra-virgin olive oil*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelle con Ragù di Agnello*

*Fresh handmade Tagliatelle pasta with Lamb Ragù sauce*

*Tortelli di Ricotta e Ortiche selvatiche*

*Fresh handmade pasta filled with fresh Ricotta and hand-picked wild Nettles*

\*\*\*\*\*

*Le costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con polenta macinata a pietra e piselli*

*Lamb cutlets from Lessinia, with stone ground polenta and fresh local peas*

*(Oppure se qualcuno non volesse l'agnello: Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e catalogna)*

\*\*\*\*\*

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

*Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with honey, and our handmade jams and mostarda*

\*\*\*\*\*

*La nostra Brasadella Veronese di Pasqua*

*"Brasadella" our typical Easter dessert from Verona*



*Il Menù Pasquale è proposto al costo di 65 euro per persona, aperitivo e coperto inclusi*

\*\*\*\*\*

*Menù Bambino: per i piccoli ospiti (da 5 a 12 anni)*

*MB 1: affettato, tagliatelle al (ragù/pomodoro/burro e parmigiano) e gelato, per 15 euro.*

*MB 2: affettato, tagliatelle al (ragù/pomodoro/burro e parmigiano), cotoletta e gelato, per 20 euro.*

*E per quelli meno di 5 anni, sempre mangiano gratis.*

*Menù Vegetariano: è sempre disponibile*

*cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella  
traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella*

[www.grotodecorgnan.it](http://www.grotodecorgnan.it)   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: [ristorante@grotodecorgnan.it](mailto:ristorante@grotodecorgnan.it)