



## *Cena di San Valentino*

*Martedì 14 Febbraio 2023 alle 20:00*

*Piatto di benvenuto*



*I nostri affettati con pane caldo e olio extra-vergine di olive Valpolicella DOP  
Insalata di Gallina Grisa della Lessinia con uvetta, arancia e radicchio tardivo*



*Tagliatelle con broccoletto di Custoza e coulis di pomodorini confit  
Risotto di zucca con Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno*



*Secondo a scelta*

*Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e funghi misti della Lessinia  
oppure*

*Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli*

*oppure*

*Guancia di manzo all'Amarone con polenta macinata a pietra e radecela*



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



*Torta di cioccolato fondente e lamponi*

*Il menù di San Valentino costa 70 euro a persona, comprensivo di una rosa rossa  per ogni coppia*

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: grotodecorgnan@gmail.com