



RISTORANTE

Seasonal Menu 30th January – 13th February 2026

Antipasti

I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €16

Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread, Valpolicella olive oil and our pickled vegetables

Crostone di Altamura con Tastasal della Lessinia, cipolla rossa caramellata e maionese alla zucca €14

Bruschetta with fresh salami from Lessinia sautéed with caramelized red onions & served with pumpkin mayonnaise

Crema di broccolo romanesco, polvere di pancetta affumicata, chips di Parmigiano e olio al prezzemolo 12€

Winter soup of Romanesco broccoli, with smoked pancetta crumble, parmesan cheese chips and parsley oil

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia e riduzione di uva fragola €19

Our handmade potato gnocchi with Venison from Lessinia and our local grape reduction sauce

Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno €18

Our handmade Tortelli filled with roasted pumpkin, mountain butter, 3 year aged Parmesan cheese and fresh pomegranate

Lasagnette fatte in casa con Broccetto di Custoza in due consistenze, Tastasal della Lessinia e Monte

Veronese stagionato €17

Our handmade thick ribbon pasta with local broccoli, fresh salami from Lessinia and aged Monte Veronese cheese

Tagliatelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino €16

Our handmade Tagliatelle pasta with our Ragù sauce of beef, pork, local sausage, Soave wine, tomato, & rosemary

Secondi

Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e verdure di stagione €26

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served with stone-ground polenta & seasonal vegetable

Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia, cavolo cappuccio marinato, mela in due consistenze e polvere di noci tostate 26€

Duck breast sautéed in mountain butter served with marinated shaved cabbage, apple served in two ways & toasted walnuts

Funghi Porcini saltati nel burro della Lessinia, purea di patate al rosmarino e verdura di stagione €24

Porcini mushrooms sautéed in mountain butter with rosemary potato purée and seasonal vegetable

Brasato di Manzo a lenta cottura nel suo fondo con polenta macinata a pietra e verdura di stagione €22

Slow-cooked braised Beef with stone-ground polenta & seasonal vegetable

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa €16

Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9

Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey

Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €10

Baked Cheesecake of dark chocolate & ricotta with pears cooked in Recioto wine and our pear sorbet

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

Warm sticky toffee pudding of figs and walnuts, served with salted caramel sauce and vanilla ice cream

We are open for dinner Monday, Friday & Saturday from 19:00 and for lunch on Saturday & Sunday from 12:00

Reservations are necessary. Tel: +39 045 7731372 / +39 331 2007499 Email: grotodecorgnan@gmail.com