

Seasonal Menu à la carte

October 2026

Antipasti

*Affettati della Lessinia selezionati da noi, serviti con pane di Altamura tostato, olio di olive DOP (Frantoio Guglielmi) e la nostra giardiniera autunnale 16€
(Accompagnato da tre formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa 10€)*

*Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread, Valpolicella DOP olive oil and our pickled autumn vegetables
(Add three cheeses selected from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda 10€)*

Insalata stagionale – insalata riccia, soncino, Gallina della Lessinia, cipolla caramellata, uvetta e nocciole tostate, con maionese all'erba cipollina e riduzione all'aceto balsamico 15€

Seasonal salad – local chicken marinated with caramelized onions, raisins & toasted hazelnuts, served with frisee lettuce, chive mayonnaise & balsamic dressing

Crema calda di Broccolo verde, mandorle tostate, pomodorini secchi e olive taggiasche al forno, limone fresco e romanesco croccante 14€

Warm autumn soup of local Broccoli, with toasted almonds, oven-roasted cherry tomatoes & black olives, fresh lemon and crunchy Romanesco broccoli

Primi

Gnocchi di patate e rapa rossa fatti in casa saltati al burro di malga con fonduta di mascarpone e gorgonzola dolce, croccante di noci pecan caramellati al miele e rosmarino e olio alla rucola 18€

Our handmade potato and beetroot gnocchi sauteed in mountain butter with mascarpone & gorgonzola fonduta sauce, crunchy pecan nuts caramelized with honey & rosemary and rucola infused olive oil

Tortelli fatti in casa ripieni di porro, Tastasal della Lessinia e ricotta fresca con parmigiano reggiano di 36 mesi, crema di limone candito, olio al pepe rosa e salvia fritta 18€

Our handmade Tortelli filled with leek, Tastasal (local fresh salami) and fresh ricotta cheese, served with 3 year aged Parmigiano, candied lemon sauce and pink peppercorn infused olive oil

Maltagliati fatti in casa serviti sopra una vellutata di borlotti freschi, olio extravergine infuso al rosmarino, 3 pepi macinati, Parmigiano Reggiano 36 mesi e polvere di pancetta affumicata di Soave 16€

Our handmade hand-cut pasta with our served on top of a velvety borlotti bean soup, with rosemary infused olive oil, 3 year aged Parmigiano cheese and crunchy smoked pancetta from Soave

Tagliatelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino 15€

Our handmade Tagliatelle pasta with our Ragù of beef, pork, Tastasal (local fresh salami) from Lessinia, Soave wine and tomato served with a sprinkle of rosemary

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Secondi

Petto d'Anatra scottato e rifinito al burro di malga della Lessinia, insalatina croccante di cavolo cappuccio, crema di mela "pink lady" alla cannella, noci tostate e olio al prezzemolo 27€

Duck breast sautéed in mountain butter served with shaved cabbage salad, "pink lady" apple & cinnamon sauce, toasted walnuts and parsley infused oil

Cinghiale della Lessinia cotto lentamente all'Amarone servito con il suo fondo bruno, polenta morbida macinata a pietra, cappuccio rosso in agrodolce e cavolo nero ripassato all'aglio 27€

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served with stone-ground soft polenta, sweet & sour red cabbage and Tuscan kale sautéed in garlic & olive oil

Filetto di Trota Salmonata con pure di cavolfiore, pomodorini confit al timo, radicchio di campo e cialda croccante al nero di seppia 25€

Fillet of Salmon Trout from Trentino with cauliflower puree, cherry tomato & thyme confit, local green leafy radicchio and crunchy squid ink chip

Brasato di manzo cotto a fuoco lento al vino Ripasso della Valpolicella e ginepro, servito con polenta morbida macinata a pietra e verdure di stagione 22€

Beef slowed cooked in Valpolicella Ripasso wine and juniper berries, served with stone-ground soft polenta and seasonal vegetables

Formaggi e Dolci

*Quattro (4) formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate
e mostarde fatte in casa 16€*

*Four (4) cheeses selected from the dairies of Lessinia with our handmade
jams and mostarda*

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€

Three flavours of handmade ice cream with chestnuts cooked in honey

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

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

*Tiramisù fatto in casa con crema al mascarpone e caffè, savoiardi, kahlua e
crumble al cioccolato 10€*

*Our homemade Tiramisù with mascarpone and coffee cream, kahlua and
chocolate crumble*

*We kindly ask you to please inform our staff if you have any allergies,
intolerances or preferences*

Vegetarian options and options for children are always available

*To accompany your meal we offer Valpolicella wine degustations
(Valpolicella Classico, Ripasso e Amarone) from 28€*