

Menù stagionale alla carta

Luglio 2026

Antipasti

Pesche da Pescantina marinate nel vino passito della Valpolicella, culatello di Soave, caprino vaccino mantecato al limone e rucola 16€

Insalata stagionale – di soncino e riccia, Gallina della Lessinia “in Saor” - cipolla caramellata, uvetta e pinoli tostati, con maionese al erba cipolline e riduzione all’aceto balsamico 15€

Zuppa servita fredda ai tre pomodori, basilico, briccole di pane al limone e crumble di olive taggiasche 13€

Primi

Maltagliati fatti in casa con finferli, tastasal della Lessinia, riduzione di scalogno e chiacchietto spumante, olio al prezzemolo e tre pepi macinati freschi 19€

Tortelli fatti in casa ripieni di polpa di melanzana alla brace e formaggio fresco con la nostra pummarola, ricotta affumicata della Lessinia e olio al basilico 18€

Tagliolini fatti in casa con burro della Lessinia al tartufo nero, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e scaglie di Tartufo nero della Lessinia 25€

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

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Secondi

Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con ciliegie "duronì" cotte nel vino Recioto in due consistenze e insalatina di cavolo cappuccio 27€

Filetto di Trota Salmonata con pomodorini confit, olive taggiasche disidratate e spinaci selvatici della Lessinia 25€

Filetto di Scottona, burro della Lessinia mantecato al tartufo nero, pure di patate cremoso, insalatina di spinacino e tartufo nero fresco della Lessinia 35€

Funghi Porcini freschi saltati in burro della Lessinia, con pure di sedano rapa al prezzemolo e carote glassate al miele di castagne 23€

Formaggi e Dolci

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

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€

Cheesecake di ciliegie e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alle ciliegie 10€

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

Vi preghiamo di fare presente eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo gli opzioni vegetariani e per i bambini sono sempre disponibili.

Il tuo pranzo/cena può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da 28€

Acqua 4€ Aperitivo da 6€ Contorni da 8€ Caffè 3€ Coperto 3€