

GROTO DE CORGNAN



RISTORANTE

Menù stagionale - Agosto 2025

Antipasti

Pesche marinate nel vino Passito della Valpolicella, formaggio fresco, culatello di Soave, e rucola €18
Local peaches marinated in Valpolicella passito wine with creamy cow's milk cheese, culatello from Soave & rocket

*Insalata di zucchine marinate al limone, Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa,
Monte Veronese stagionato e riduzione all'aceto balsamico €16*

Seasonal salad – Beef carpaccio with lemon-scented zucchini, Monte Veronese cheese & balsamic vinegar dressing

*Zuppa servita fredda ai tre pomodori in infusione al basilico, datterini confit, olio di oliva della
Valpolicella e pane croccante al limone €15*

Chilled soup of 3 types of tomatoes infused with basil, confit cherry tomatoes, Valpolicella olive oil & lemon croutons

Primi

Tagliatelle fatte in casa con finferli e tastasal della Lessinia e olio al prezzemolo €19

Our handmade Tagliatelle pasta with chantarelle mushrooms, fresh salami from Lessinia and parsley oil

*Tortelli fatti in casa ripieni di melanzana all'aceto balsamico, salsa di pomodoro, ricotta affumicata e olio
al basilico €20*

Our handmade Tortelli filled with eggplant, served with our tomato sauce, basil oil and smoked ricotta cheese

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

Our handmade Tagliolini pasta with Black Truffles & mountain butter from Lessinia and 3 year aged Parmesan

Secondi

Filetto di Trota Salmonata, con spinacino selvatico, pomodorini confit e chips di polenta €25

Filet of Salmon Trout with wild hand-picked spinach from Lessinia, cherry tomato confit & polenta chip

Petto di Faraona cotto nel burro, crema ai peperoni arrostiti, sedano rapa al limone e salvia €28

Guinea fowl breast sauteed in mountain butter, with roasted sweet pepper sauce, and celeriac with lemon & sage

*Filetto di Manzo cotto nel burro della Lessinia con tartufo nero della Lessinia, cristalli di patate rosse
e spinacino marinato €35*

Beef fillet with Black Truffles and mountain butter from Lessinia, with local potatoes and marinated spinach

Funghi Porcini saltati nel burro della Lessinia, spinacino marinato e carote glassate al miele €24

Porcini mushrooms sautéed in mountain butter with marinated spinach and honey glazed carrots

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

Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly €10

Mini Pavlova with summer forest berries, kiwi fruit and chantilly cream

Tiramisù alla pesca di Pescantina con amaretto, mandorle tostate e sorbetto alla pesca €10

Tiramisù made with local peaches, amaretto liqueur, toasted almonds and peach sorbet

Menù degustazione: dove lasceremo a voi la scelta dei piatti che più vi aggradano

– di 5 portate a €58 a persona; di 6 portate a €65 a persona; e di 7 portate a €70 a persona

Siamo aperti 7 su 7, ogni sera dal lunedì alla domenica per cena dalle 19:30

Prenotazione necessaria. Tel: +39 045 7731372 / +39 331 2007499 Email: grotodecorgnan@gmail.com