

GROTO DE CORGNAN

RISTORANTE

Menù Pasquale

Domenica 9 e Lunedì 10 Aprile 2023, dalle 13:00

Crostone con Gallina della Lessinia in saor

Poached chicken from Lessinia marinated with onions, pine nuts & raisins served on bread toasted in our fireplace

Asparagi bianchi di Rivoli con salsa al tuorlo e culatello di Soave

White Asparagus from Rivoli with an egg yolk sauce and culatello from Soave

Gnocchi di patate fatti in casa con Ragù di Agnello

Fresh handmade potato gnocchi with our Lamb Ragù sauce

Risotto all'Ortica e monte veronese stagionato

Risotto with hand-picked wild Nettles and local aged Monte Veronese cheese

Le costolette di Agnello (Pecora Brogna) della Lessinia con polenta macinata a pietra e taccole

Lamb cutlets from Lessinia, with stone ground polenta and local flat beans

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

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

Oppure

Torta di cioccolato fondente con le fragole e sorbetto alla fragola

Dark chocolate cake, served with fresh local strawberries and a strawberry sorbet

Ciambelle di Pasqua fatte in casa e Ovetti di cioccolato pasquali

"Ciambelle" a typical Easter handmade donut biscuits and mini chocolate easter eggs



Il Menù Pasquale è proposto al costo di 65 euro per persona

Menù Bambino: per i piccoli ospiti (da 4 a 12 anni)

Tagliatelle al Ragù (o pomodoro), Cotoletta, e Gelato, per 20 euro. Per quelli meno di 4 anni, sempre mangiano gratis.

NB: Se qualcuno non volesse l'agnello: abbiamo Ragù (tradizionale) e Cinghiale della Lessinia all'Amarone

*cucina tradizionale e stagionale della Valpolicella
traditional, seasonal & locally-sourced from Valpolicella*

www.grotodecorgnan.it   

Via Corgnan 41, 37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
+39 045 7731372/+39 345 7766004 email: grotodecorgnan@gmail.com

Embrace Italia srl P.IVA 04490050236