

# *Locanda Del Vegnot*

## RICETTE SEMPLICI PER RITROVARE IL GUSTO DI UNA VOLTA

L'unione perfetta di eventi ed elementi come gli ingredienti di una gustosa ricetta hanno dato vita nell'ottobre del 2000 alla Locanda del Vegnot ed alla ristorazione legata alla tradizione e al territorio. L'attenzione alla qualità dei prodotti e alla lavorazione delle materie prime sono le fondamenta del nostro quotidiano impegno nei confronti dei nostri ospiti, ai quali riserviamo premurose attenzioni ed un imbattibile rapporto qualità-prezzo.

Il locale prende il nome "Vegnot", piccola vigna in dialetto locale, da un mappale cinquecentesco che riporta in questa zona, delimitata dal Castello e dalla frazione di Farfengo, numerose vigne, utilizzate per produrre il vino necessario a nobili dell'epoca, i Conti Martinengo.

Omar Pansera, alla guida del locale fin dalla sua apertura, con il suo staff di sala, sarà pronto a soddisfare qualsiasi vostra richiesta, mentre la brigata di cucina curerà ogni piatto che arriverà sulla vostra tavola.

Vi aspettiamo per la cena tutti i giorni tranne il mercoledì ed il giovedì, la domenica ed i festivi anche a pranzo. In tutti gli altri momenti saremo felici di aprire il nostro locale per occasioni speciali, per piccoli o grandi gruppi di avventori.

Per i cultori del buon bere è possibile organizzare degustazioni guidate da sommelier professionisti, nella saletta privata della cantina.

Grazie alla collaborazione con la Fondazione Castello di Padernello è possibile organizzare visite guidate al cinquecentesco castello con un piccolo aperitivo di benvenuto.

Vi invitiamo a renderci partecipi dei i vostri desideri.

Omar Pansera

# Menù Degustazione

*I menù degustazione possono essere modificati secondo le vostre preferenze  
con una possibile variazione del prezzo finale.*

---

## Menù GOURMET... € 33,00 vino escluso

*UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA.*

Tortino di patate, verdure e *Fatuli\**

Casoncelli di Padernello (erbette e carne) al burro versato

Tagliatelle di *Farro di S.Paolo\** con ragù di quaglia

Entrecote di manzo italiano alla griglia (300 gr. per persona)

Dessert a scelta, Caffè

+ € 8,00 *selezione di 3 vini al calice in abbinamento proposti dal Sommelier*

---

## Menù CLASSICO... € 30,00

*UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA.*

Tagliere di salumi con: Crudo di Parma 24 mesi, salame di Padernello e pancetta DOP

Tagliere di crostini di polenta con peperonata, lardo, salsiccia, gorgonzola e frittata

Casoncelli di spinaci e ricotta al burro e salvia

Maltagliati con provola, speck e rucola

Bigoli al torchio al salmì d'anatra

Manzo all'olio con polenta di Storo

Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia

Selezione di *formaggi bresciani\** e *confetture\**

Dessert a scelta, Acqua, ¼ vino della Casa e Caffè

---

## Menù PRIMAVERA... € 25,00

*UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA.*

Tagliere di salame nostrano di Padernello

Casoncelli di spinaci e ricotta al burro versato

Fusilloni di grano duro con melanzane, pomodori, mentuccia e ricotta salata

Reale di vitello con polenta

Dessert a scelta, Acqua, ¼ vino della Casa e Caffè

---

*I menù degustazione possono essere modificati secondo le vostre preferenze  
con una possibile variazione del prezzo finale.*

# Alla Carta...a Voi la scelta

## ANTIPASTI

Antipasto della Casa...tagliere di salumi e polentine	€ 8,00
Giardiniera di verdure nostrane	€ 5,00
Tagliere di salame nostrano di Padernello	€ 5,00
Robiola della Bassa, <i>olio evo del Garda*</i> e pepe nero	€ 6,00
Tortino di patate, verdure e <i>Fatuli*</i>	€ 8,00
Carpaccio di Black Angus affumicato, <i>Silfer*</i> e <i>olio evo del Garda*</i>	€ 10,00
Battuta al coltello di <i>Fassona Piemontese</i>	€ 10,00
Carpaccio di trota salmonata marinata agli agrumi con crostini	€ 10,00

## PRIMI PIATTI

Casoncelli di spinaci e ricotta al burro e salvia	€ 8,00
Casoncelli di San Giacomo (erbette e carne) al burro e salvia	€ 9,00
Fusilloni di grano con melanzane, pomodoro, mentuccia e ricotta salata	€ 8,50
Maltagliati di pasta fresca con provola, speck e rucola	€ 8,00
Bigoli al torchio al salmì d'anatra	€ 8,50
Tagliatelle di <i>Farro di S.Paolo*</i> al ragù di quaglia	€ 9,50
Pasta senza glutine con...	€ 9,00

## SECONDI PIATTI

Biancostato di manzo leggermente speziato al forno	€ 12,00
Reale di vitello con polenta di Storo	€ 11,00
Manzo all'olio con polenta di Storo	€ 11,00

## ...dalla griglia...

Filetto di salmerino alpino	€ 15,00
Tagliata di controfiletto di cavallo	€ 10,00
Tagliata di Angus irlandese	€ 11,00
Costolette d'agnello all'aceto balsamico	€ 15,00
Filetto di Angus irlandese con salsa bernese	€ 17,50
Entrecote di manzo italiano...all'etto	€ 5,00
Fiorentina di Angus irlandese...all'etto	€ 4,50
Tagliata di <i>Fassona Piemontese</i>	€ 15,00
Filetto di <i>Fassona Piemontese</i>	€ 20,00
Costata di <i>Fassona Piemontese</i> ... all'etto	€ 5,50
Selezione di <i>formaggi bresciani*</i> e <i>confetture*</i>	€ 6,50
Contorni	€ 3,00

*\*prodotti del Mercato della Terra Slow Food del Castello di Padernello*

*La Fassona Piemontese è garantita e certificata dalla Macelleria Famiglia Cazzamali di Romanengo (CR)*

Pane e coperto sono sempre compresi nel prezzo delle consumazioni.

Nella preparazione dei nostri piatti vengono utilizzati prodotti che rientrano nella lista degli ALLERGENI

ALIMENTARI come: **cereali con glutine, uova, pesce, latte, soia, frutta a guscio, sedano, senape e solfiti.**

Alcuni prodotti potrebbero aver subito la catena del freddo.

SIAMO A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI INFORMAZIONE.

## I NOSTRI FORNITORI DI FIDUCIA

Agromar – Verolavecchia BS

Apicoltura Pizzamiglio Angela – Verolanuova BS

Az. Agr. Prestello – Bienna BS

Az. Agr. Zilioli - San Paolo BS

Gardoni frutta e verdura - San Paolo BS

Gelateria l'Azzurra – Verolanuova BS

Macelleria Famiglia Cazzamali – Romanengo CR

Norcineria di Padernello – Borgo San Giacomo BS

Pasticceria Dolci Vizi - San Paolo BS

Trota Oro – Preore TN