

A decorative border of autumn leaves and berries surrounds a central white box. The leaves are in various shades of yellow, orange, and red, and the berries are small and bright red. The central box is a simple white rectangle with a thin red border.

# MENU



## *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 vostri desideri.

Omar Pansera



# Menù Degustazione



## MENÙ CLASSICO € 30,00




UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA




Crudo di Parma 24-30 mesi






Salame da taglio nostrano

Coppa stagionata piacentina

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 salmi d'anatra     

Manzo all'olio con polenta di Storo  

Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia

Selezione di formaggi bresciani\* 

Dessert a scelta

Caffè

Acqua, ½ vino della Casa





## MENÙ AUTUNNO € 28,00






UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA





Crudo di Parma 24-30 mesi


Salame da taglio nostrano

Coppa stagionata piacentina

Giardiniera di verdure nostrane  

Tortelli di zucca, amaretti e rosmarino al burro versato     

Tagliatelle all'uovo con salsiccia croccante e verdure    

"Guazzetto" di coppa di maiale e funghi pioppini con polenta 

Dessert a scelta



Caffè

Acqua, ½ vino della Casa

# Menù Degustazione

## MENÙ FIORENTINA € 30,00

UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA

Crudo di Parma 24 mesi  
Salame da taglio nostrano  
Coppa stagionata piacentina  
Tagliere di crostini di polenta con peperonata, lardo, salsiccia, gorgonzola e frittata  

Fiorentina di Angus alla griglia  
1 fiorentina dal peso medio di 1000gr. ogni 2 persone, servita giustamente al sangue o media cottura con contorno





Dessert a scelta  
Caffè








Acqua, **VINO ESCLUSO**





+ € 10 per bottiglia di Capriano del Colle rosso Tenuta La Vigna

## MENÙ GOURMET € 35,00

UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA

Crudo di Parma 24-30 mesi  
Salame da taglio nostrano  
Coppa stagionata piacentina  
Insalata di Farro di San Paolo\* con carciofi, funghi e verdure    
Tagliere di crostini di polenta con peperonata, lardo, salsiccia, gorgonzola e frittata  
















Risotto con porcini e Bagoss    
Bigoli al torchio al salmi d'anatra     

Petto d'anatra "rosa", miele, amaro Zero Trenta e finocchietto     
Piccola selezione di formaggi bresciani\* 























Dessert a scelta  
Caffè  
Acqua, ½ vino della Casa

# Alla carta... a voi la scelta

## ANTIPASTI

Trota salmonata marinata al the verde con salsa yogurt	  	€ 10,00
Antipasto della Casa...tagliere di salumi e polentine	 	€ 8,50
Giardiniera di verdure nostrane	 	€ 5,00
Tortino di zucca e fonduta di formaggi d'alpeggio	   	€ 9,00
Tomino, cavolo nero, pomodoro e pancetta croccante		€ 8,50
Battuta al coltello di Fassona Piemontese con crostini di pane		€ 10,00
Insalata di Farro di San Paolo* con carciofi, funghi e verdure	 	€ 8,50

## PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini e Bagoss (minimo per 2)	 	€ 12,00
Tagliatella all'uovo con salsiccia croccante e verdure	   	€ 8,50
Tortelloni di zucca, amaretti e rosmarino al burro versato	    	€ 8,50
Casoncelli di spinaci e ricotta al burro e salvia	  	€ 8,50
Maltagliati di pasta fresca con provola, speck e rucola	  	€ 8,50
Bigoli al torchio al salmi d'anatra	    	€ 9,50
Pasta senza glutine con...		€ 9,00

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














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.

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di adeguata qualità.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL RESPONSABILE DI SALA.




## SECONDI PIATTI

Filetto di salmerino in crosta di pane aromatico  	€ 16,00
Petto d'anatra "rosa", miele, amaro Zero Trenta e finocchietto   	€ 13,00
"Guazzetto" di coppa di maiale e funghi pioppini 	€ 11,00
Manzo all'olio con polenta Storo  	€ 11,00
Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia	€ 10,00
Tagliata di manzo alla griglia	€ 12,00
Costolette d'agnello all'aceto balsamico 	€ 15,00
Filetto di Angus alla griglia con salsa bernese   	€ 19,00
Fiorentina di Angus alla griglia...all'etto	€ 4,80
Selezione di 5 formaggi bresciani e confetture* 	€ 9,50
Contorni	€ 3050

## LE NOSTRE CARNI

### *La Fassona Piemontese*

Selezione Macelleria Famiglia Cazzamali di Romanengo (CR)

La Battuta "doppia" al coltello (servita cruda) 	€ 17,00
La Tagliata (210 gr. circa) alla griglia	€ 15,00
Il Filetto (220 gr. circa) alla griglia	€ 23,00
La Costata "scalzata" dal carrè 8 coste, all'etto	€ 5,80

Carne 100% italiana di alta qualità da filiera garantita, certificata e selezionata da Maestri Macellai. Semplice cottura alla griglia, servita "al sangue" o "media cottura", condita con sale in cristalli, pepe nero ed olio extravergine d'oliva Bio e contorno di verdure grigliate.



# Lunedì

**MENÙ TORTA FRITTA € 18,00**

# Martedì

**MENÙ RISOTTATA € 19,50**

PROPOSTI PER TUTTO IL TAVOLO. PREZZO A PERSONA. VINO ESCLUSO.

\*prodotti del Mercato della Terra Slow Food del Castello di Padernello. 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. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di adeguata qualità. PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL RESPONSABILE DI SALA.

## I NOSTRI FORNITORI DI FIDUCIA

Agromar - Verolavecchia BS  
Apicoltura Pizzamiglio Angela - Verolanuova BS  
Az. Agr. Prestello - Bienna BS  
Gardoni frutta e verdura - San Paolo BS  
Gelateria l'Azzurra - Verolanuova BS  
Macelleria Famiglia Cazzamali - Romanengo CR  
Pasticceria Dolci Vizi - San Paolo BS  
Stelia specialità alimentari - Flero BS  
Trota Oro - Preore TN

## LEGENDA ALLERGENI



Glutine



Crostacei e derivati



Uova e derivati



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



Sedano e derivati



Senape e derivati



Semi di sesamo e derivati



Anidride solforosa e solfiti



Lupino e derivati



Molluschi e derivati

