

# MENÙ



LOCANDA  
del  
VEGNÒT



## 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 nostrano della Norcineria di Padernello
-   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 INVERNO... € 28,00

UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA

-   Crudo di Parma 24-30 mesi
-   Salame nostrano della Norcineria di Padernello
-   Coppa stagionata piacentina
-   Giardiniera di verdure nostrane

Casoncelli al brasato al sugo d'arrosto  
Pizzoccheri di farro di S.Paolo\*, patate, verza, coste e Silter\*

-   Guanciale di maialino brasato al vino rosso con polenta di Storo

Dessert a scelta  
Caffè  
Acqua, ½ vino della Casa



senza lattosio












senza glutine

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

# Menù Degustazione














## MENÙ FIORENTINA... € 30,00


UNICO PER TUTTO IL TAVOLO, PREZZO A PERSONA


-   Crudo di Parma 24 mesi
-   Salame nostrano della Norcineria di Padernello
-   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 nostrano della Norcineria di Padernello
-   Coppa stagionata piacentina
-   Giardiniera di verdure nostrane
- Polpettine fritte di melanzane e menta con salsa d'uovo e senape
-  Tagliere di crostini di polenta con peperonata, lardo, salsiccia, gorgonzola e frittata
  
-  Risotto dello Chef  
Bigoli al torchio al salmi d'anatra
  
-   Petto d'anatra "al rosa" con fichi e cognac
-  Piccola selezione di formaggi bresciani\*
  
- Dessert a scelta
- Caffè
- Acqua, ½ vino della Casa

 senza lattosio

 senza glutine

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

# Alla carta...a voi la scelta

## ANTIPASTI

- 🍷 **Carpaccio di trota salmonata marinata agli agrumi e crostini di pane € 10,00**
- 🌾 **Antipasto della Casa...tagliere di salumi e polentine € 8,00**
- 🍷🌾 **Giardiniera di verdure nostrane € 5,00**
- 🍷🌾 **Tagliere di salame nostrano della Norcineria di Padernello € 5,00**
- 🍷🌾 **Insalata di nervetti, patate, porri e carciofi € 8,00**
- Polpettine fritte di melanzane e menta con salsa d'uovo e senape € 8,00**
- 🍷 **Battuta al coltello di Fassona Piemontese con crostini di pane € 10,00**

## PRIMI PIATTI

- 🌾 **Risotto dello Chef (minimo per 2) € 9,00**
- Casoncelli al brasato al sugo d'arrosto € 10,00**
- Pizzoccheri di farro di S.Paolo\*, patate, verza, coste e Silter\* € 8,50**
- Casoncelli di spinaci e ricotta al burro e salvia € 8,50**
- Maltagliati di pasta fresca con provola, speck e rucola € 8,00**
- Bigoli al torchio al salmi d'anatra € 9,00**
- 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 alla griglia	€ 16,00
 	Petto d'anatra "al rosa" con fichi e cognac	€ 14,00
 	Guancia di maialino brasato al vino rosso con polenta di Storo	€ 11,00
 	Manzo all'olio con polenta di 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	€ 18,00
 	Fiorentina di Angus alla griglia...all'etto	€ 4,80
	Selezione di 3 formaggi bresciani e confetture*	€ 6,50
	Selezione di 5 formaggi bresciani e confetture*	€ 9,50
	Contorni	€ 3,00



## 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)	€ 15,00
 	Il Filetto (220 gr. circa)	€ 22,00
 	L'Entrecote, all'etto	€ 5,30
 	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.

## 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  
Macelleria Cucchi - Castrezzato BS  
Norcineria di Padernello - Borgo San Giacomo BS  
Pasticceria Dolci Vizi - San Paolo BS  
Stelia specialità alimentari - Flero BS  
Trota Oro - Preore TN

\*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.

