

LOCANDA  
del  
VEGNÒT

# Menù





## *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 PRIMAVERA... € 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

Casoncelli di spinaci e ricotta al burro e salvia  
Fusilloni di grano duro con ortiche, fonduta di Casolet\* e nocciole

Coscia di pollo ruspante, disossata ripiena al forno

Dessert a scelta  
Caffè  
Acqua, ½ vino della Casa












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 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
-   Giardiniera di verdure nostrane
-  Fiori di zucca fritti con crema di latte, timo e limone
-  Tagliere di crostini di polenta con peperonata, lardo, salsiccia, gorgonzola e frittata
  
-  Risotto alla crema di asparagi e Franciacorta
- Bigoli al torchio ai salmi d'anatra
  
-   Beef Ribs di Fassona Piemontese agli aromi
-  Piccola selezione di formaggi bresciani\*

Dessert a scelta

Caffè

Acqua, ½ vino della Casa



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



senza lattosio



senza glutine

# 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
- Fiori di zucca fritti con crema di latte, timo e limone € 9,00
- Tortino di pane, patate, verdure e Fatuli della Val Savioire\* € 10,00
- 🌾 Battuta al coltello di Fassona Piemontese con crostini di pane € 10,00

## PRIMI PIATTI

- 🌾 Risotto alla crema di asparagi e Franciacorta (minimo per 2) € 10,00
- Chicche di patate con luccio e verdure € 10,00
- Fusilloni di grano duro con ortiche, fonduta di Casolet\* e nocciole € 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 in crosta di pane aromatico	€ 16,00
 	Beef Ribs di Fassona Piemontese agli aromi	€ 15,00
	Coscia di pollo ruspante disossata, ripiena al forno	€ 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) alla griglia	€ 15,00
 	Il Filetto (220 gr. circa) alla griglia	€ 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  
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.