

MENÙ DEGUSTAZIONE

Proposti per tutto il tavolo includono: coperto, pane, acqua e caffè

DELLA CASA



ANTIPASTO DELLA CASA

Selezione di crudo di Parma 30 mesi, coppa stagionata, salame nostrano e crostini di polenta guarnita con gorgonzola, lardo, salsiccia, peperonata e frittata.

CASONCELLI DI SPINACI E RICOTTA

Casoncelli fatti a mano, uno ad uno, ripieni di spinaci e ricotta conditi con grana padano, burro e salvia.

Specialità della casa

BIGOLI AL SALMÌ D'ANATRA

Pasta fresca di semola all'uovo trafileta al bronzo al salmì d'anatra. **Specialità della casa**

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO

Cappello del prete di manzo, verdure, pepe verde, acciughe ed olio evo del Garda. Servito con polenta di Storo.

Ricetta tradizionale • **Specialità della casa**



TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CAVALLO ALLA GRIGLIA

DESSERT A SCELTA

32

A PERSONA
VINO ESCLUSO

ESTATE



FAGOTTINO DI CREPELLA

Fagottino di crespella con crema di melanzane e pesto di basilico, crema di zucchine e menta e **Mandorle di Toritto** 🌱 tostate.

RISOTTO, ASPARAGO VIOLETTO E ROBIOLA

Riso Carnaroli con **Asparagi violetti di Albenga** 🌱 mantecato con la robiola di capra.

CASARECCE DI FARRO, DATTERINO E STRACCIATELLA

Pasta di farro integrale Bio, salsa di pomodoro datterino e origano fresco, spuma di stracciatella, pomodorini confit.

COSCIA DI POLLO RUSPANTE

Coscia di pollo ruspante disossata, farcita con spinaci ed erbe coste, al forno con verdure arrosto.

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

DESSERT A SCELTA



35

A PERSONA
VINO ESCLUSO

➤ Sempre per tutto il tavolo, è possibile costruire un menù degustazione secondo le tue preferenze. **Non esitare a chiedere.** ➤

LA TORTA FRITTA - sempre il lunedì



LA RISOTTATA - sempre il martedì



@locandadelvegnòt

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

TROTA MARINATA E CIPOLLA DI TROPEA 12

Trota salmonata marinata alla barbabietola, spuma di cipolle di Tropea e chips di patate.

ANTIPASTO DELLA CASA 10

Selezione di crudo di Parma 30 mesi, coppa stagionata, salame nostrano e crostini di polenta guarnita con gorgonzola, lardo, salsiccia, peperonata e frittata.

OROLOGIO DI 5 FORMAGGI E MIELE 9

Selezione di formaggi bresciani: Robiola della Bassa, Casolet, Formagella misto capra, **Silter DOP** e **Bagoss d'alpeggio** accompagnati da **Miele millefiori di alta montagna**.

FAGOTTINO DI CREPELLA 9

Fagottino di crespella con crema di melanzane e pesto di basilico, crema di zucchine e menta e **Mandorle di Toritto tostate**.

HUMMUS E PINZIMONIO 9

Hummus di **Lenticchie di Ustica**, pinzimonio di verdure di stagione, pane cristallo ed olio alla menta.

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 12

Carne di primissima scelta della Macelleria Cazzamali, tagliata al coltello, semplicemente condita con olio evo del Garda DOP, pepe nero e **Sale marino artigianale di Cervia**, servita con crostini di pane.

CULATELLO DI ZIBELLO E GIARDINIERA 18

Culatello di Zibello DOP selezione Massimo Spigaroli, stagionatura 20 mesi, con giardiniera di verdure nostrane e pan brioche.

PRIMI PIATTI

FAGOTTINI DI STORIONE BIANCO 15

Fagottini di pasta fresca alle erbe fini ripieni di Storione Bianco e patate, ristretto di pesce al pomodoro e basilico.

CASONCELLI DI SPINACI E RICOTTA 10

Casoncelli fatti a mano, uno ad uno, ripieni di spinaci e ricotta conditi con grana padano, burro e salvia. **Specialità della casa**

BIGOLI AL SALMÌ D'ANATRA 10

Pasta fresca di semola all'uovo trafilata al bronzo al salmì d'anatra. **Specialità della casa**

CASARECCE DI FARRO, DATTERINO E STRACCIATELLA 10

Pasta di farro integrale Bio, salsa di pomodoro datterino e origano fresco, spuma di stracciatella, pomodorini confit.

STRACCETTI AL RAGÙ PIEMONTESE 12

Straccetti di pasta fresca al ragù di Piemontese (Macelleria Cazzamali) alla "piemontese" e olio al prezzemolo.

RISOTTO, ASPARAGO VIOLETTO E ROBIOLA (min. per 2) 13

Riso carnaroli con **Asparagi violetti di Albenga** mantecato con la robiola di capra.

SECONDI DALLA CUCINA

FILETTO DI SALMERINO 17

Filetto di salmerino alpino cotto in padella con succo d'arancia e elicriso con spinacino fresco saltato al burro.

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO 12

Cappello del prete di manzo, verdure, pepe verde, acciughe ed olio evo del Garda. Servito con polenta di Storo. **Ricetta tradizionale** • **Specialità della casa**

FILETTO DI MAIALINO "ROSA", PISTACCHI E PISELLI 13

Filetto di maialino CBT in crosta di pistacchi, crema di piselli e menta e salsa gravy.

COSCIA DI POLLO RUSPANTE 13

Coscia di pollo ruspante disossata, farcita con spinaci ed erbe coste, al forno con verdure arrosto.

ALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CAVALLO 12

TAGLIATA DI MANZO 15

con la nostra salsa BBQ

COSTOLETTE D'AGNELLO 15

all'aceto balsamico

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 17

Carne di primissima scelta della Macelleria Cazzamali

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE 25

Carne di primissima scelta della Macelleria Cazzamali

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI ANGUS (al kg) 55

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE (al kg) 65

Carne di primissima scelta della Macelleria Cazzamali

CONTORNI

PATATE AL FORNO DEL VEGNÒT 3

SPINACINO FRESCO SALATATO AL BURRO 3

VERDURE GRIGLIATE MISTE 4

INSALATINA VERDE 3

STAFF DI CUCINA:

Florentina, Cristian, Dario, Sanja, Aminata, Micael, Salvatore



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'**Alleanza Slow Food**, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

Pane, coperto e servizio: 2 euro

Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo prodotti che rientrano nella lista degli **ALLERGENI ALIMENTARI** come: cereali con glutine, uova, pesce, latte, soia, frutta a guscio, senape, sedano e solfiti. È possibile modificare alcuni piatti per intolleranze o allergie alimentari. In mancanza del prodotto fresco potrebbero essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.