



@locandadelvegnot

## 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 trafilata 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

**34**  
**A PERSONA**  
VINO ESCLUSO

### AUTUNNO

#### FLAN DI ZUCCA E SILTER

Tortino morbido di zucca con fonduta di **Silter DOP**.

#### RISOTTO PORCINI E BAGÒSS

Riso Carnaroli con crema di porcini, **Bagòss d'alpeggio** e salvia frita.

#### PUNTINE DI VITELLO E FAVE

Pancia di vitello al forno alle erbe aromatiche e **fave di Ustica** in umido.

#### DESSERT A SCELTA

**30**  
**A PERSONA**  
VINO ESCLUSO

### FIorentina

#### 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.

#### FIorentina DI ANGUS ALLA GRIGLIA

(circa 1,1 kg ogni 2 persone)

Servita con patate al forno e verdure grigliate.

#### DESSERT A SCELTA

**40**  
**A PERSONA**  
VINO ESCLUSO

➤ Sempre per tutto il tavolo, è possibile costruire un menù degustazione secondo le tue preferenze. **Non esitare a chiedere.** ➤  
Variazioni di piatti o portate aggiuntive potrebbero modificare il prezzo del menù scelto.

**LA TORTA FRITTA - sempre il lunedì**



**LA RISOTTATA - sempre il martedì**

  
**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.

*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.*



@locandadelvegnòt

## MENÙ ALLA CARTA

### ANTIPASTI



#### 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 **Bagòss d'alpeggio** accompagnati da **miele millefiori di alta montagna**.

#### FLAN DI ZUCCA E SILTER 9

Tortino morbido di zucca con fonduta di **Silter DOP**.

#### LENTICCHIE, CREMA DI ZUCCHINE E DATTERI 9

Polpette di **lenticchie di Ustica**, crema di zucchine e curcuma e dadolata di datteri. **Novità**

#### BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 14

Carne di primissima scelta della Macelleria Cazzamali, tagliata al coltello, a parte: senape antica, fiori di capperi e maionese alla soia. 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

#### 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 11

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

#### GNOCCHI PERE, TALEGGIO E MANDORLE 10

Gnocchetti fatti a mano di patata viola, elisir di pere, taleggio DOP e **mandorle di Toritto**. **Novità**

#### LINGUINE MELANZANE E GUANCIALE 11

Linguine di grano duro con crema di melanzane arrostiti e guanciale croccante. **Novità**

#### STRACCETTI AL RAGÙ DI SALAME 10

Straccetti di pasta fresca al ragù di pasta di salame fresco ed erbe aromatiche.

#### RISOTTO PORCINI E BAGÒSS (min. per 2) 14

Riso Carnaroli con crema di porcini, **Bagòss d'alpeggio** e salvia frita. **Novità**

### SECONDI DALLA CUCINA



#### 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" AI FINFERLI 14

Filetto di maialino CBT, demi glacé, finferli trifolati e maggiorana. Servito con polenta di Storo.

#### PUNTINE DI VITELLO E FAVE IN UMIDO 12

Pancia di vitello al forno alle erbe aromatiche e **fave di Ustica** in umido. Servito con polenta di Storo. **Novità**

#### CONIGLIO "PORCHETTATO" MARSALA E FICHI 13

Rollè di coniglio ripieno di salsiccia e patate con salsa al marsala e fichi. Servito con purè di patate affumicate ed erbe aromatiche. **Novità**

### ALLA GRIGLIA

#### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CAVALLO 13

#### TAGLIATA DI MANZO 15

con la nostra salsa BBQ

#### 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

#### PURÈ DI PATATE AFFUMICATE ED ERBE AROMATICHE 3

#### INSALATINA VERDE 3

#### FAVE DI USTICA IN UMIDO 4

#### VERDURE GRIGLIATE MISTE 4

### STAFF DI CUCINA:

Florentina, Cristian, Dario, Sanja,  
Aminata, Mikael, 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.

