



@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

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.



@locandadelvegnot

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



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.