



@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 CON POLENTA

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

Specialità della casa

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CAVALLO ALLA GRIGLIA



DESSERT A SCELTA

35
A PERSONA
VINO ESCLUSO



PRIMAVERA



FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca ripieni di patate, ricotta, limone ed alici, pastellati e fritti, serviti con salsa piperade.

GNOCCHETTI ALLE ORTICHE E TIMO

Gnocchi fatti a mano di patate ed ortiche con timo e fonduta di salva cremasco.

VITELLO ALLA BRACE E RADICI

Pancia di vitello CBT alla brace, sale affumicato e radici di Soncino candite.

DESSERT A SCELTA

32
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

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

**TROTA SALMONATA, AGRUMI, ANETO E PEPE ROSA 15**

Cubettoni di trota salmonata marinata agli agrumi, servita con misticanza, citronette e crostini di pane. **Novità**

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 BRESCIANI 10

Selezione di formaggi bresciani: Robiola della Bassa, Casolet, formaggella misto capra, **Silter DOP** e **Bagòss d'alpeggio** accompagnati da composta di frutta leggermente senapata.

FIORI DI ZUCCA 9

Fiori di zucca ripieni di patate, ricotta, limone ed alici, pastellati e fritti serviti con salsa piperade. **Novità**

HUMMUS DI CECI E PISELLI 9

Hummus di ceci, spuma di piselli leggermente piccante, germogli e crostini di pane nero. **Novità**

BRESAOLA DI FASSONA, SALE DI MELA E CIPOLLE ROSSE 13

Bresaola di fassona (Maison Motterlini), sale di mela, insalatina e composta di cipolle di Tropea con pan brioche tostato. **Novità**

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 15

Carne fassona piemontese di primissima scelta della Macelleria Cazzamali, battuta al coltello, a parte: senape antica, fiori di capperi e maionese alla soia. Servita con crostini di pane.



PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLA CHITARRA, SARDE E BRICIOLE DI PANE 15

Spaghetti fresco alla chitarra mantecato con burro di malga, sarde e briciole di pane aromatico. **Novità**

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**

GNOCCHETTI ALLE ORTICHE E TIMO 10

Gnocchi fatti a mano di patate ed ortiche con timo e fonduta di salva cremasco. **Novità**

CAPPELLACCI D'AGNELLO ED ALBICOCHE 15

CapPELLACCI d'agnello fatti a mano, uno ad uno, jus d'agnello ed albicocche disidratate. **Novità**

RISOTTO AGLI ASPARAGI E ROBIOLA DELLA BASSA (min. per 2) 13

Riso carnaroli mantecato con asparagi e formaggella della Bassa. **Novità**

SECONDI DALLA CUCINA

STORIONE BIANCO 20

Trancio di storione bianco Calvisius mi-cuit, crema di pane allo zafferano e pomodorini confit. **Novità**

MANZO ALL'OLIO CON POLENTA 14

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

VITELLO ALLA BRACE E RADICI 14

Pancia di vitello CBT alla brace, sale affumicato e radici di Soncino candite. **Novità**

PETTO D'ANATRA ALLO ZERO TRENTA 17

Petto d'anatra "rosa" glassato all'amaro bresciano Zero Trenta, insalata di finocchi e arance **Novità**



ALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CAVALLO 14**TAGLIATA DI MANZO CON LA NOSTRA SALSA BBQ 16****TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE (MACELLERIA CAZZAMALI) 18****FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE (MACELLERIA CAZZAMALI) 25****BISTECCA ALLA FIORENTINA DI ANGUS (al kg) 55****COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE (MACELLERIA CAZZAMALI) (al kg) 65**

CONTORNI

PATATE AL FORNO DEL VEGNÒT 3**CAVOLFIOR CON SALSA D'UOVO E BURRO 4****INSALATINA VERDE 3****INSALATA DI FINOCCHI ED ARANCE 4****VERDURE GRIGLIATE MISTE 4**

STAFF DI CUCINA:

Florentina, Dario, Sanja, Aminata, Mikael, Salvatore, Zaira