



PRIMAVERA | LOCANDA DEL VEGNOT

# 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.

### BIGOLI AL SALMÌ D'ANATRA

Pasta fresca di semola all'uovo trafilata la bronzo al salmì d'anatra.

### MANZO ALL'OLIO CON POLENTA

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

### PETTO DI FARAONA MARINATO ALLA GRIGLIA

### DESSERT A SCELTA

35

a persona  
vino escluso



@locandadelvegnot

## PRIMAVERA

### CRUDO DI CORMONS E PAN BRIOCHE

Crudo di Cormons leggermente affumicato "D'Osvaldo", pan brioche tostato e confettura di frutti rossi senapata

### UOVO, GRANA PADANO E CHAMPIGNON

Uovo da galline Livornesi allevate all'aperto, cotto a 63°C, crema di Grana Padano riserva e carpaccio di funghi champignon.

### RISOTTO ASPARAGI E PISELLI

Riso carnaroli agli asparagi e piselli "Centogiorni" mantecato alla robiola della Bassa

### CASERECCE, PISTACCHI, BASILICO E STRACCIATELLA

Caserecce di farro di San Paolo trafilate al bronzo con pesto di pistacchi e basilico e crema di stracciatella

### ANATRA "030", ARANCE E LIQUIRIZIA

Petto d'anatra CBT glassato "all'Amaro Bresciano 030", gel di arance e crumble alla liquirizia

### DESSERT A SCELTA

40

a persona  
vino escluso

## FIorentina

### ANTIPASTO DELLA CASA

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

### FIorentina DI ANGUS ALLA GRIGLIA (circa 1,1 kg ogni 2 persone)

### 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 · LA RISOTTATA

sempre il lunedì

sempre il martedì



## ANTIPASTI

**CRUDO DI CORMONS 15**

Crudo di Cormons leggermente affumicato "D'Osvaldo", pan brioches tostato e confettura di frutti rossi senapata.

*Novità***BATTUTA DI FRANCO 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.

**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 9**

Selezione di formaggi secondo disponibilità del Mercato della Terra di Padernello, accompagnati da composta di frutta leggermente senapata.

**CAVOLFIORE, GORGONZOLA E POP CORN 10**

Flan di cavolfiore, crema di gorgonzola leggermente piccante, semi di papavero e pop corn alla paprika dolce.

*Novità***FARRO, PATATE, ZAFFERANO E CIPOLLE 10**

Vellutata di patate di Gottolengo, zafferano del Garda, sbrisolona salata di farro di San Paolo e cipolle brasate.

*Novità***UOVO, GRANA PADANO E CHAMPIGNON 11**

Uovo da galline Livornesi allevate all'aperto, cotto a 63°C, crema di Grana Padano riserva e carpaccio di funghi champignon.

*Novità*

## PRIMI PIATTI

**CAPPELLACCI DI CARCIOFO 15**

Tortelloni fatti a mano ripieni carciofi, crema di quartirolo con culatello croccante.

*Novità***MACCHERONCINI E AGNELLO 15**

Maccheroncini trafilati al bronzo al ragù bianco di agnello ed erbe aromatiche.

*Novità***CASERECCE, PISTACCHI, BASILICO E STRACCIATELLA 14**

Caserecce di farro di San Paolo trafilate al bronzo con pesto di pistacchi e basilico e crema di stracciatella

*Novità***RISOTTO, ASPARAGI E PISELLI (MIN. PER 2) 14**

Riso carnaroli agli asparagi e piselli "Centogiorni" mantecato alla robiola della Bassa.

*Novità***BIGOLI AL SALMÌ D'ANATRA 12**

Pasta fresca di semola all'uovo trafilata la bronzo al salmì d'anatra.

**CASONCELLI DI SPINACI E RICOTTA 12**

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



@locandadelvegnot

## SECONDI DALLA CUCINA

**MANZO ALL'OLIO CON POLENTA 14**

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

**MAIALINO "ROSA" E CHUTNEY DI POMODORO 15**

Filetto di maialino "rosa" con chutney di pomodori e peperoncino con crostini di pane tostato.

*Novità***ANATRA "030", ARANCE E LIQUIRIZIA 17**

Petto d'anatra CBT glassato all'"Amaro Bresciano 030", gel di arance e crumble alla liquirizia.

*Novità***FILETTO DI MANZO, PEPE NERO E CIPOLLE 25**

Filetto di manzo irlandese in padella con pepe nero, vino rosso e cipolle caramellate.

*Novità*

## ALLA GRIGLIA

**COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE (al kg) 65**

Carne Italiana di primissima scelta della Macelleria Cazzamali.

**FIorentina DI ANGUS IRLANDESE (al kg) 55****FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE 25**

Carne Italiana di primissima scelta della Macelleria Cazzamali.

**TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 18**

Carne Italiana di primissima scelta della Macelleria Cazzamali.

**ENTRECOTE DI MANZO 23****TAGLIATA DI MANZO 16**

Con la nostra salsa BBQ.

**PETTO DI FARAONA MARINATO 14**

## CONTORNI

**PATATE AL FORNO DEL VEGNÒT 3****PUNTARELLE STUFATE 4****VERDURE GRIGLIATE MISTE 4****INSALATINA VERDE 3**

IN EVIDENZA TROVATE LE SPECIALITÀ DELLA CASA

**Staff di cucina:**

Salvatore, Aminata, Sanja, Fiorentina, Reny e Benedetta

**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 utilizzati un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.

