



MENÙ DESSERT,
VINI E LIQUORI

AUTUNNO 2026



DESSERT



IL TIRAMISÙ | 5

Crema al mascarpone e biscotto Amaretto bagnato nel caffè

Un Grande Classico Del Vegnòt

SEMIFREDDO ALLE AMARENE | 5

Semifreddo alle amarene con guscio croccante al cioccolato, nocciole e meringa

CROSTATINA LIMONE E MERINGA | 6

Frolla sablè con cremoso al limone e meringa all'italiana

+ € 1 se abbinato ad un menù degustazione

TORTA TENERINA | 7

Torta caprese al cioccolato al latte, gelato al fiordilatte e salsa allo zabaione

+ € 2 se abbinato ad un menù degustazione

IL FUNGO | 7

Crema al mascarpone, cuore liquido al caffè e crumble di nocciole e cacao

+ € 2 se abbinato ad un menù degustazione

TORTINO DI NORA GONZAGA | 7

Tortino di zucca e sciroppo d'acero con croccante alla mandorle

+ € 2 se abbinato ad un menù degustazione

VINI AL BICCHIERE (100 ml)

ZIBIBBO DI SICILIA | 5

Vigna Moresca - Vinci Vini

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG | 7

Manara - Veneto

PASS THE COOKIES | 5

Di Lenardo - Friuli Venezia Giulia

CONDOLCEZZA | 6

Olivini - Lombardia

PASSITO DI PANTELLERIA SOLE D'AGOSTO | 12

Marco De Bartoli - Contrada Bukkuram - Sicilia

INTOLLERANZE E ALLERGIE

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, in caso di necessità non esitare a richiedere la lista degli ingredienti. **È possibile modificare alcuni piatti per intolleranze o allergie alimentari.** In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.

AMARI E LIQUORI BRESCIANI

AMARO ZEROTRENTA | 4

AMARO DEL FARMACISTA | 4

A.MARO | 4

AMARO TASSONI | 4

LOERTIS | 4

CANARINO COTELLI | 4

AMARI E LIQUORI NAZIONALI

MONTENEGRO | 4

RAMAZZOTTI | 4

FERNET-BRANCA | 4

FERNET BRANCA MENTA | 4

UNICUM | 4

JÄGERMEISTER | 4

AMARETTO DI SARONNO | 4

AVERNA | 4

BRAULIO | 4

BRAULIO RISERVA 2017 | 7

SAMBUCA | 4

AMARO SIBONA | 4

AMARO DEL CAPO | 4

JEFFERSON | 4

BAILEYS | 4

VECCHIA ROMAGNA | 4

LIMONCELLO | 4

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA | 4

WHISKY E WHISKEY

LAPHROAIG - 10 Years Old | 6

BOWMORE - 12 Years Old | 6

CAOL ILA - 12 Years Old | 7

ADELPHI SCOTCH WHISKY | 5

KOVAL BOURBON | 7

RHUM

ZACAPA 23 | 8

DIPLOMATICO | 6

GRAPPA E DISTILLATI

CASTAGNER - Grappa moscato | 4

CASTAGNER - Grappa secca | 4

CASTAGNER - Grappa barrique | 4

SIBONA - Moscato barrique | 5

SIBONA - Grappa di Barbaresco | 7

SIBONA - Grappa XO invecchiata 6 anni | 8

DOMENIS - Storica bianca | 5

DOMENIS - Secolo | 6

MAROLO - Grappa di Amarone | 7

MAROLO - Grappa di Brunello | 7

COGNAC E ALTRO

CHARTREUSE GIALLA | 5

CHARTREUSE VERDE | 7

GOUDOULIN BAS ARMAGNAC VSOP | 6

DROUET ET FILS COGNAC VSOP | 7

DUPONT CALVADOS VIEILLE RESERVE | 7

LONG DRINK

TONY GIN TONIC | 8

JIL GIN TONIC | 8

FIFTY POUND GIN TONIC | 8

MALFY LEMON GIN TONIC | 8

DEL PROFESSORE GIN TONIC | 8



Ricette semplici per ritrovare il gusto di una volta.

L'unione perfetta di eventi ed elementi, come gli ingredienti di una gustosa ricetta, ha dato vita nell'ottobre del 2000 alla Locanda del Vegnòt ed alla sua ristorazione, legata alla tradizione e al territorio.

L'attenzione alla qualità dei prodotti e alla lavorazione delle materie prime sono le fondamenta del nostro quotidiano impegno nei confronti dei nostri ospiti, ai quali riserviamo premurose attenzioni e un imbattibile rapporto qualità-prezzo.

Il locale prende il suo nome - "Vegnòt", piccola vigna in dialetto locale - da un mappale cinquecentesco che riporta in questa zona, delimitata dal Castello e dalla frazione di Farfengo, numerose vigne, utilizzate per produrre il vino necessario ai nobili dell'epoca, i Conti Martinengo.

Omar Pansera, alla guida del locale fin dall'apertura, sarà pronto a soddisfare qualsiasi vostra richiesta, insieme allo staff di sala, mentre la brigata di cucina curerà ogni piatto che arriverà sulla vostra tavola.

Vi aspettiamo per la cena tutti i giorni tranne il mercoledì ed il giovedì.

Per il pranzo invece vi aspettiamo il sabato, la domenica ed i festivi.

In tutti gli altri momenti saremo felici di aprire il nostro locale a piccoli o grandi gruppi di avventori per occasioni speciali.

Per i cultori del buon bere è possibile organizzare degustazioni guidate da sommelier professionisti o eventi riservati nella saletta privata della cantina. Grazie alla collaborazione con la Fondazione Castello di Padernello è possibile organizzare visite guidate al cinquecentesco castello con un piccolo aperitivo di benvenuto. Vi invitiamo a renderci partecipi dei vostri desideri.

Omar Pansera