



## L A N O S T R A S T O R I A

La storia ha origine con Donato Pettini ed Eufrosina, detta Gina. In cerca di lavoro, la coppia emigrò in Francia, stabilendosi in bassa Savoia presso lo Château Depierre a Cerdon. Donato lavorava come fattore, mentre Gina era la cuoca del castello, accumulando esperienze culinarie preziose per il futuro della famiglia.

Nel 1941, tornarono in Italia e si stabilirono a Monasterolo del Castello nella casa dei genitori di Donato. Nel 1949, vendettero alcune proprietà per acquistare parte della Locanda che allora ospitava una bottega di vini e realizzare la loro casa. Dopo la frana del 1954, che rese l'edificio inagibile, si trasferirono ad Alessandria.

Nel 1961 Donato finì di ristrutturare la casa e la famiglia tornò a Monasterolo. I figli **Anita, Romano** e **Mario** seguirono percorsi diversi finché, nel **1980**, Mario e Romano decisero di concretizzare il sogno familiare, acquistando il resto dell'edificio e aprendo la **Locanda del Boscaiolo**. Anita, pur continuando a vivere a Torino, li raggiunse fin da subito per occuparsi della cucina, firmando molte delle ricette storiche del menù.

La locanda divenne presto un punto di riferimento per chi cercava una **cucina genuina** e un'**ospitalità calorosa**. Il menù, arricchito dalle influenze francesi e piemontesi, proponeva piatti autentici e curati nei dettagli. Mario, conosciuto come "il Boscaiolo", con la sua voce accogliente e il suo carisma, conquistò i clienti che, nel tempo, divennero amici affezionati.

Dal 2020, la gestione è passata ai nipoti dei fondatori, rappresentando la terza generazione della famiglia. Oggi, a capo della brigata c'è lo **chef Simone Ciuffini**, di origine romana, con esperienze maturate tra Sardegna, Cortina e Canada.

La Locanda del Boscaiolo è un luogo dove la tradizione si fonde con l'innovazione, offrendo non solo un pasto o un soggiorno, ma un'autentica esperienza sulle rive del lago di Endine. Ogni piatto racconta una storia di passione e famiglia, in un ambiente dove il tempo rallenta e ogni momento diventa un ricordo prezioso.



Scan the QR code for  
the menu in other languages



**WIFI**



Locanda del Boscaiolo  
PSW: Boscaiolo@1980

**Coperto**

pane ai cereali fatto in casa con la farina del molino di Merano e  
burro di Isigny AOP montato  
GLUTINE, LATTOSIO, SOIA, SENAPE

## M E N Ù Esplorativo

*Un percorso di assaggi: le nostre creazioni in versione più piccola,  
per svelare l'essenza di ogni piatto.*

### **Fonduta Valdostana**

fontina DOP, latte, burro, tuorlo d'uovo, farina,  
crostini di pane e indivia belga

### **Capù a Modo Nostro**

involtini di verza sbollentata con ripieno di carne, uovo,  
formaggio, pepe e aglio con crema di peperone bruciato  
e salsa al grana padano

### **Bigoli di Farro, Guanciale e Pecorino di Fossa**

pasta lunga fatta in casa con farro e semola, guanciale,  
pecorino di Fossa e salsa fresca di pomodoro

### **Brasato di Manzo**

cappello del prete cotto per 12 ore con aromi e vino rosso servito con  
patata al cartoccio, burro fuso e pancetta croccante

### **Tortino Cuore Caldo al Cioccolato**

cioccolato francese al 70% acarigua

50 euro a persona  
( valido solo per tutto il tavolo )



# ANTIPASTI di Terra

## Fonduta Valdostana

fontina DOP, latte, burro, tuorlo d'uovo, farina, crostini di pane e indivia belga

Nata come piatto conviviale nelle fredde serate alpine, la fonduta valdostana era il momento in cui famiglie e amici si riunivano intorno al fuoco, condividendo pane e formaggio fuso. Ancora oggi la Fontina DOP custodisce quell'eredità: un sapore intenso che racconta pascoli di montagna e antiche tradizioni valdostane.

GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, SENAPE, SOIA

14

## Carpaccio di Manzo Marinato con Mousse di Caprino

carpaccio di scamone Black Angus americano marinato con spezie e aromi  
servito con mousse di caprino, chicci di melograno e salsa al rafano

Il Black Angus americano, razza originaria della Scozia e oggi allevata nelle grandi praterie del Midwest, è apprezzato in tutto il mondo per la sua marezatura naturale e la straordinaria tenerezza. Cresciuto in ampi pascoli e rifinito con un'alimentazione a base di cereali, regala al carpaccio un gusto pieno e avvolgente, con note morbide e persistenti che raccontano l'eccellenza di una carne senza eguali.

SOLFITI, LATTOSIO

16

## Capù a Modo Nostro

involtini di verza sbollentata con ripieno di carne, uovo, formaggio,  
pepe e aglio con crema di peperone bruciato e salsa al grana padano

Nati come piatto povero della cucina contadina, i capù racchiudono la semplicità e l'ingegno delle famiglie di un tempo. Con il pane raffermo come base, arricchito da erbette di campo, formaggio e uova, venivano avvolti in foglie di verza e cotti lentamente, profumati da burro e salvia. Oggi restano una testimonianza autentica della tradizione valligiana, capaci di trasformare ingredienti semplici in un piatto ricco di storia e sapore.

GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE, SOLFITI

16



# ANTIPASTI di Pesce

## Insalatina di Trota Salmonata Alpina

trota salmonata alpina affumicata del Trentino Alto Adige,  
insalatina di finocchio tagliato a crudo finemente con dressing agli agrumi

Il Salmerino Alpino è l'unica specie autoctona d'Europa, tipica dei laghetti alpini di montagna. Vive solo in acque sotto i 13 °C, crescendo lentamente e sviluppando una carne magra e compatta, sinonimo di qualità e consistenza. Questo pesce d'acqua dolce è allevato nelle acque pure di sorgente del Trentino, un habitat ideale che rispetta il ciclo naturale e il benessere animale, garantendo un prodotto eccellente per sapore.

PESCE,

PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE, SOIA

18

## Gamberi e Ceci

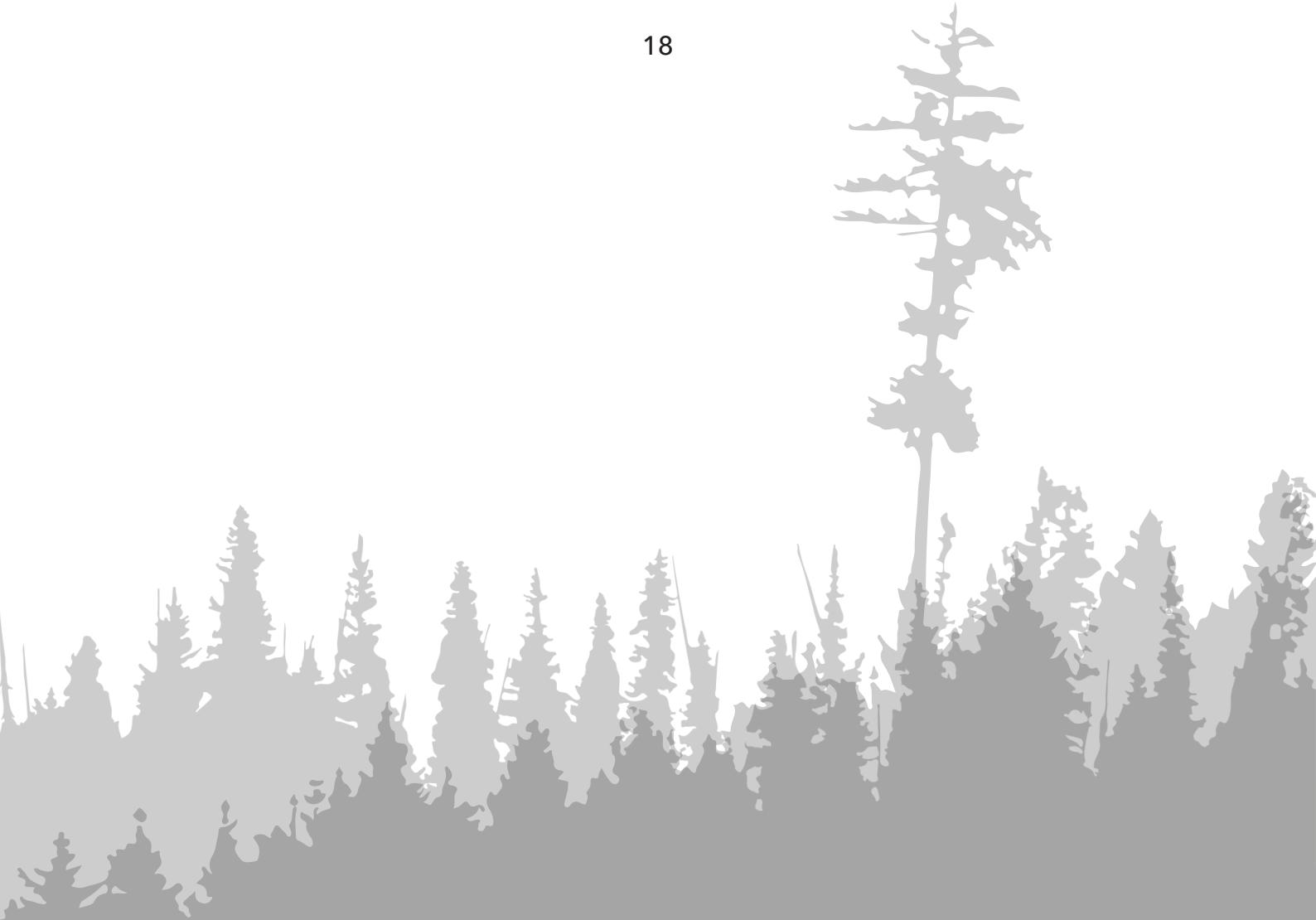
gamberi cotti a bassa temperatura con crema di ceci, ceci e olio al rosmarino

Questo piatto si ispira alla grande cucina italiana contemporanea: da un lato l'essenzialità e il rispetto assoluto della materia prima di Fulvio Pierangelini, che ha riportato al centro del piatto l'incontro tra mare e legumi; dall'altro la sensibilità di Pino Cuttaia, che ha reso iconico l'abbinamento gamberi e ceci, trasformando un ingrediente povero della tradizione in alta cucina.

CROSTACEI, SEDANO

PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE, SOIA

18



# P R I M I di Terra

## Agnolotti di Nonna Anita

ravioli ripieni di stracotto di manzo, arrosto di maiale,  
spinaci e grana, mantecati con burro, salvia e pancetta

Ricetta segretissima della nostra nonna, piatto storico della Locanda del Boscaiolo, nel menù dal 1980.

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE, SOLFITI

16

## Ravioli ai Porcini e Aglio Nero

ravioli fatti in casa ripieni di porcini e patate,  
crema all'aglio nero, crumble di pane ed erba cipollina

L'aglio nero nasce da una lenta fermentazione dell'aglio comune: il suo sapore diventa dolce e balsamico,  
con note di liquirizia e frutta secca, capace di arricchire i piatti con profondità ed eleganza.

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE

18

## Bigoli di Farro, Guanciale e Pecorino di Fossa

pasta lunga fatta in casa con farro e semola, guanciale,  
pecorino di Fossa e salsa fresca di pomodoro

Il Pecorino di Fossa è un formaggio a latte ovino, stagionato secondo un'antica tradizione in fosse di tufo sigillate. Durante l'affinamento sviluppa un profilo intenso e complesso, con note aromatiche profonde, leggermente piccanti e quasi balsamiche, che ne fanno un formaggio di grande carattere e persistenza.

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE

16



## P R I M I di Pesce

### **Mezzo Pacchero e Coda di Rospo**

pasta corta con ragù rosso di coda di rosso, pomodorini confit, pancetta croccante, olio alla cenere di cipolla e origano

*La coda di rosso, conosciuta anche come rana pescatrice, è un pesce di mare pregiato dalla carne bianca, suda e naturalmente gelatinosa, quasi priva di spine. In cottura mantiene una consistenza compatta e vellutata, assorbendo i profumi del fondo di cottura senza perdere eleganza.*

GLUTINE, PESCE, UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE

22

### **Gnocchetti, Cozze e Zafferano**

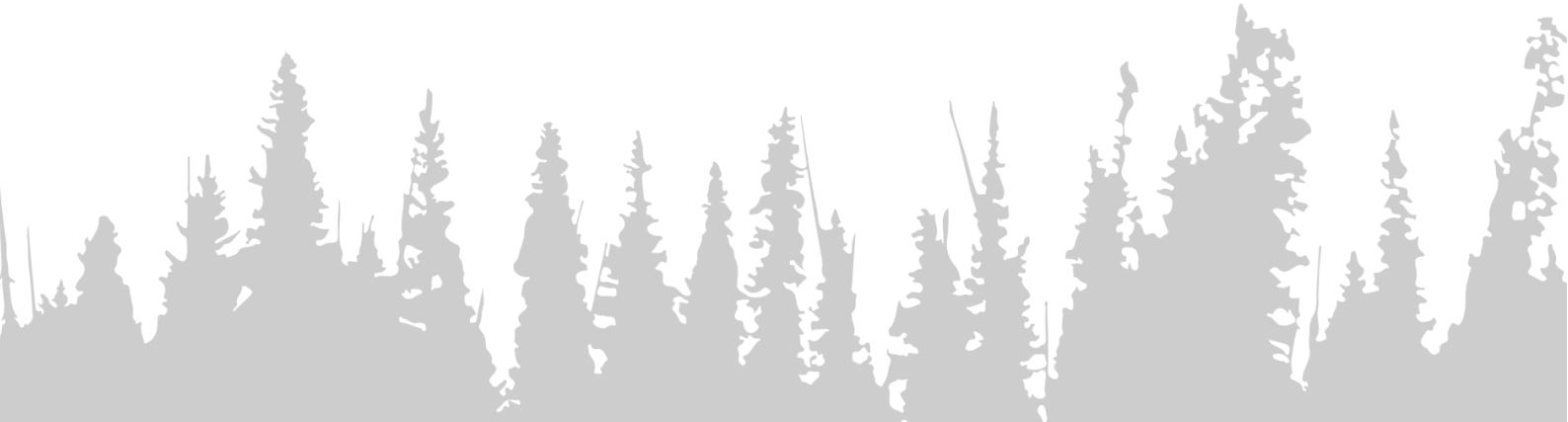
piccoli gnocchi fatti in casa, salsa allo zafferano, cozze e pomodori camona

*Il pomodoro Camona è apprezzato per il suo gusto intenso ed equilibrato, con una piacevole freschezza naturale. Viene coltivato principalmente in Sardegna, in particolare nelle aree costiere, dove il clima e i terreni contribuiscono a una polpa suda, carnosa e ricca di carattere.*

GLUTINE, UOVA, MOLLUSCHI, SOIA, SEDANO, SOLFITI, SENAPE

22

*Prepariamo con le nostre mani tutta la pasta fresca, curando ogni dettaglio: ogni raviolo viene sigillato singolarmente con dedizione e amore. Utilizziamo la trafilatura al bronzo per ottenere una consistenza più ruvida, che consente alla pasta di trattenere meglio il sugo.*



## S E C O N D I di Terra

### Coniglio e Polenta

morbido coniglio cotto lentamente in umido con sedano, carote, cipolla, rosmarino, olive, capperi, aceto e pomodoro servito con polenta di Storo

*La polenta di Storo nasce da una varietà storica di mais giallo coltivata nella Valle del Chiese, in Trentino. La farina viene macinata a pietra, secondo metodo tradizionale, preservando le parti nobili del chicco. Ne risulta una polenta dal colore intenso, dalla struttura rustica e dal gusto pieno e leggermente tostato, espressione autentica della cucina di montagna.*

SEDANO, SOLFITI

22

### Brasato di Manzo

cappello del prete cotto per 12 ore con aromi e vino rosso servito con patata al cartoccio, burro fuso e pancetta croccante

*Il cappello del prete, uno dei tagli più pregiati del manzo per la lunga cottura, si trasforma in un brasato tenerissimo e saporito.*

LATTOSIO, SOLFITI, SEDANO

24

### Pluma di Maiale Duroc CBT

cotto a bassa temperatura con spezie, scottato e scaloppato con fondo di maiale servito con funghi shiitake e mela al Calvados

*Il maiale Duroc, razza pregiata di origine americana diffusa anche in Europa, è apprezzato per la carne succosa e tenera, caratterizzata da una marezza naturale che la rende ricca di sapore. La cottura a bassa temperatura preserva delicatezza e profumi delle spezie, mentre la scottatura finale nel fondo di maiale ne intensifica il gusto.*

SOLFITI, SEDANO, SOIA, SENAPE

26



## S E C O N D I di Pesce

### **Salmone Glassato al Miele**

trancio di salmone glassato al miele e miso,  
con crema di patate, chicci di melograno e spinacino fresco

Il miso è una raffinata pasta fermentata giapponese, ottenuta da soia e koji, che regala al piatto una profonda nota umami, insieme a sfumature complesse e leggermente tostare.

PESCE, SOIA

26

### **Fritto Misto di Mare**

calamari, code di mazzancolla, gamberone, scampi e branzino  
con maionese all'erba cipollina

Il nostro fritto nasce da una selezione attenta delle materie prime e da una lavorazione precisa. La frittura è eseguita a temperatura controllata, con impanature leggere e olio pulito, per ottenere un risultato asciutto, dorato e fragrante, capace di esaltare il gusto senza appesantire.

GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, SENAPE

22

### **Zuppetta di Pesce**

frutti di mare e crostacei sgusciati, ombrina, capasanta, crostoni di pane,  
salsa di pomodorino fresco, aglio, olio e basilico

GLUTINE, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI

24

## C O N T O R N I

### **Polenta Concia**

polenta di Storo con taleggio, robiola e burro fuso

LATTOSIO

8

### **Puntarelle con Vinaigrette**

puntarelle tagliate a julienne con salsa a base di olio,  
aceto balsamico, acciuga e senape

UOVA, SENAPE, PESCE, SOLFITI

6

### **Patate Fritte Rustiche**

GLUTINE

4

### **Verdure al Forno**

zucchine, melanzane, cipolla, carote, peperoni e patate

8

# V I N I al Calice

## Bollicine

<b>Franciacorta DOCG Golf 1927</b> 95% Chardonnay e 5% Pinot Nero - Barone Pizzini	8
<b>Prosecco DOCG Extra Dry Asolo</b> 100%. Glera - Villa Giustiniani	5

## Rossi

<b>Luna Rossa - vino del territorio</b> 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon e 5% Pinot nero - Caminella	7
<b>Blauburgunder Sudtirol DOC</b> 100% Pinot Nero - Muri Gries	5
<b>Valpolicella Classico Ripasso</b> Corvina, Rondinella e Molinara- Luca Fedrigo	8
<b>Centis DOC</b> 100% Merlot - Rocca Bernarda	6

## Bianchi

<b>Lugana DOC</b> Turbiana 100%. - La Rifra	6
<b>Gewurztraminer Sudtirol DOC</b> 100% Gewurztraminer - Muri Gries	7

# V I N I Sfusi

<b>Rosso Fermo 0.25/0.5</b> Corvina Veronese IGT	2.5/5
<b>Bianco Fermo 0.25/0.5</b> Valcalepio DOC	2.5/5
<b>Bianco Frizzante 0.25/0.5</b> Verduzzo del Veneto IGT	2.5/5

PREZZI IN EURO COMPRENSIVI DI IVA E SERVIZIO

# M E N U *Bimbi*

## **Sedanini Fatti in Casa**

al pomodoro, al ragù, al pesto, all'olio o al burro

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE

6/10

## **Cotoletta o Nuggets con Patatine**

GLUTINE

10

## B E V A N D E & Aperitivi

**Acqua Minerale 0.75** 2.5

Fonti Gaverina

**Bibite in Lattina 0.33** 3

Coca Cola, Fanta, Sprite, Estathè

**Il Nostro Spritz** 6

Aperol o Campari, Verduzzo Friulano IGT

**Il Nostro Hugo** 8

St. Germain, Verduzzo Friulano IGT

**Negroni** 8

Vermouth Rosso, Campari, Gin

**Gin & Tonic** 10

Handricks, Portofino, Monkey 47, Bulldog, Occitan  
con Tonica Fever Tree



## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Si prega la Gentile Clientela di comunicare in anticipo eventuali intolleranze ed allergie al personale.

Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergiche (Reg. UE 1169/11).



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Per motivi stagionali e di reperibilità alcuni dei suddetti prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale e tutte le preparazioni di pesce destinate ad essere consumate crude sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04