

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

Ravioli al Brasato

ravioli fatti in casa ripieni di brasato di manzo mantecati
con la loro salsa, verdure in olio cottura e limone candito

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

Coniglio e Polenta

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

Tortino Cuore Caldo al Cioccolato

cioccolato francese al 70% acarigua

50 euro a persona

(valido solo per tutto il tavolo)



A N T I P A S T I 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

Crudo e Crescentine

prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, crescentine emiliane fatte in casa, burratina pugliese e pomodorini confit

Le crescentine, note comunemente come tigelle, sono delle focaccine tipiche modenesi preparate con un impasto a base di farina, strutto, lievito e acqua. Un tempo venivano cotte in particolari dischi di terracotta o di pietra refrattaria chiamati "tigelle", da cui il termine con cui viene chiamato attualmente questo tipico pane emiliano.

GLUTINE, LATTOSIO, SOIA, SENAPE

18

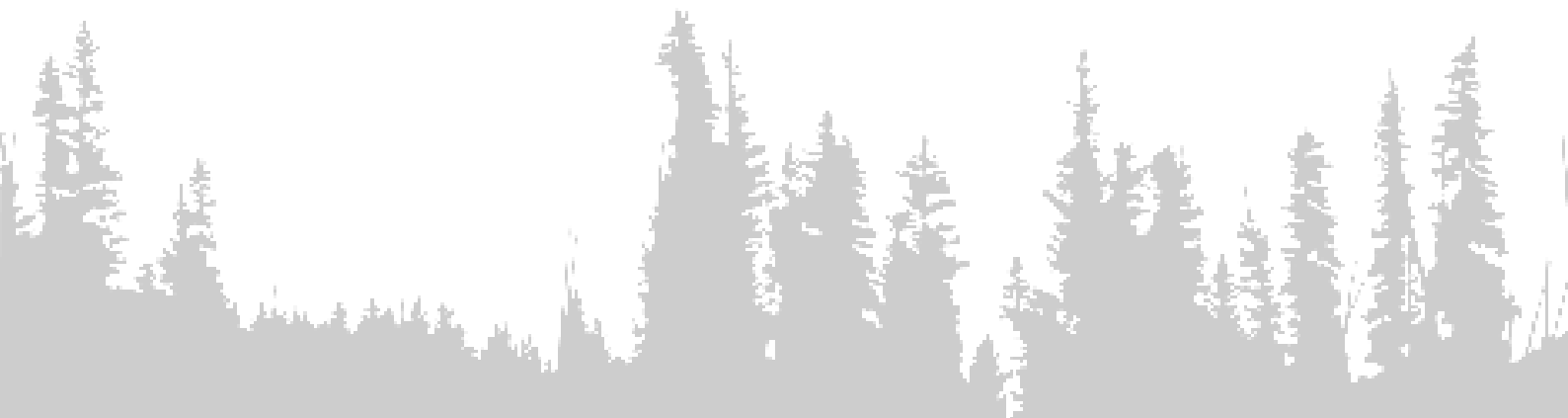
Capù a Modo Nostro

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 erbe 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



A N T I P A S T I di Pesce

Insalatina di Trota Salmonata Alpina

trota salmonata alpina affumicata del Trentino Alto Adige e le sue uova,
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

Ravioli al Brasato

ravioli fatti in casa ripieni di brasato di manzo mantecati
con la loro salsa, verdure in olio cottura e limone candito

Questo piatto nasce dalla tradizione della cucina di recupero dell'Italia settentrionale, dove i grandi arrosti e i brasati, preparati per le occasioni importanti, venivano trasformati il giorno dopo in ripieni per la pasta fatta in casa. È una cucina di gesti lenti e domestici, in cui nulla si spreca e il tempo diventa ingrediente.

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

18

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 rospo, pomodorini confit, pancetta croccante, olio alla cenere di cipolla e origano

La coda di rospo, conosciuta anche come rana pescatrice, è un pesce di mare pregiato dalla carne bianca, soda 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

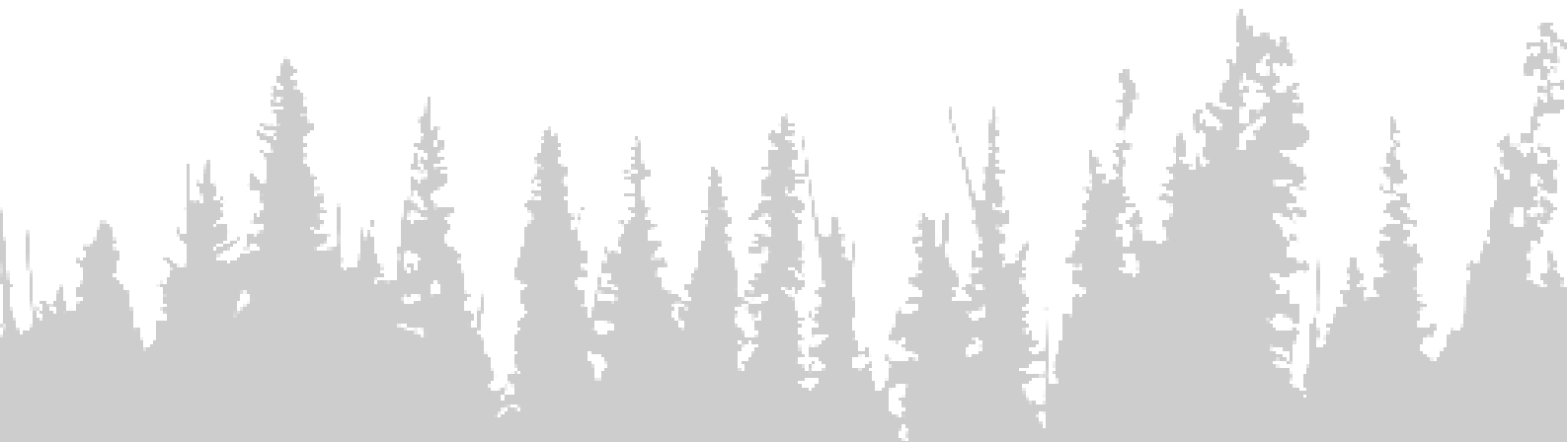
piccoli gnocchi fatti in casa, salsa allo zafferano, cozze e pomodori camona

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 soda, 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 trafila 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

Pancia di Maialino Iberico

cotto a bassa temperatura con spezie, scottato e scaloppato con fondo di maiale servito con purè di sedano rapa e cicoria di campo

Razza pregiata della penisola iberica, allevata secondo tradizione e nutrita con cereali selezionati, pascolo ed erbe spontanee, fino alle ghiande nella fase finale di crescita. La carne risulta estremamente morbida, succosa e ricca di sapore; la cottura lenta a bassa temperatura ne preserva delicatezza e profumi, mentre la rosolatura finale crea una superficie dorata e fragrante che ne esalta aromi e carattere.

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

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

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

Rossi

Blauburgunder Sudtirol DOC	5
100% Pinot Nero - Muri Gries	
Valpolicella Classico Ripasso	8
Corvina, Rondinella e Molinara- Luca Fedrigo	
Centis DOC	6
100% Merlot - Rocca Bernarda	

Bianchi

Lugana DOC	6
Turbiana 100%. - La Rifra	
Gewurtraminer Sudtirol DOC	7
100% Gewurztraminer - Muri Gries	

V I N I Sfusi

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

PREZZI IN EURO COMPENSIVI 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

Fonti Gaverina

2.5

Bibite in Lattina 0.33

Coca Cola, Fanta, Sprite, Estathè

3

Il Nostro Spritz

Aperol o Campari, Verduzzo Friulano IGT

6

Il Nostro Hugo

St. Germain, Verduzzo Friulano IGT

8

Negroni

Vermouth Rosso, Campari, Gin

8

Gin & Tonic

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

10



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 allergeniche (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 SO₂ - 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: arrostiti, 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