

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.

*Il tempo è un ingrediente invisibile.
Non si vede nel piatto, ma si sente in ogni boccone.*

A N T I P A S T I

Crudit  di Scampi e Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

scampi e gamberi rossi, salsa al mango, purea di cocco e frutto della passione

CROSTACEI

30

Insalatina Orientale di Trota Salmonata Alpina

sashimi di trota salmonata alpina trentina affumicata, lattughino biondo e rosso, red chard, tatsoi, bull's blood, mizuna, vinaigrette all'aceto di mele, mirtilli e salsa ai lamponi

La trota salmonata alpina trentina   un pesce d'acqua dolce allevato in acque fredde, limpide e ricche di ossigeno, condizioni ideali per una crescita lenta e naturale. Le basse temperature favoriscono lo sviluppo di carni compatte, dal gusto pulito e dalla consistenza elegante. L'affumicatura ne valorizza la dolcezza naturale, aggiungendo una nota aromatica fine e persistente, senza coprire la freschezza del pesce.

PESCE, SOLFITI

PU  CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE, SOIA

20

Gamberi Argentini in CBT

gamberi argentini cotti a bassa temperatura, serviti tiepidi con salsa romesco a base di pomodori, peperoni arrostiti, aglio, pane e frutta secca

La salsa romesco nasce in Catalogna, nella zona di Tarragona. Dal gusto intenso e avvolgente, unisce note dolci, leggermente affumicate, acidule e tostate.

CROSTACEI, LATTOSIO, GLUTINE, SOIA, SENAPE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

20

Crudo e Crescentine

prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore delle 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

Crema Mediterranea

crema di zucchine, feta, cipolla rossa candita, scaglie di mandorle tostate e gel alla menta

LATTOSIO, SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO

12

Mezzo Pacchero con Tartare di Gambero Rosso

pasta fresca, tartare di gambero rosso, crema di burratina e datterino fresco

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

22

Gnocchetti di Mare

piccoli gnocchi fatti in casa, coda di rospo,
riduzione acidula agli agrumi, salicornia e mandorle tostate

La salicornia è una pianta spontanea che cresce nelle zone costiere e salmastre, vicino al mare, nelle lagune e nei terreni ricchi di sale. Si raccoglie soprattutto tra primavera ed estate, quando i suoi germogli sono teneri e croccanti. Ha un gusto naturalmente sapido, fresco e vegetale, che ricorda il mare senza essere invadente.

GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOLFITI, SENAPE

22

Tagliatelle ai Porcini

pasta fresca fatta in casa, porcini, salsa al Grana Padano fredda e crumble di pane al timo

GLUTINE, UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE, LATTOSIO

18

Bigoli di Farro, Guanciale e Pecorino di Fossa

pasta lunga fatta in casa con farro e semola, guanciale croccante,
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

S E C O N D I di Pesce

Salmone Norvegese

trancio di salmone norvegese qualità "Bravo" scottato e finito in forno,
salsa al sesamo, crema di patate dolci e scalogno brasato

PESCE, SESAMO, SEDANO, GLUTINE, SOIA, SENAPE, SOLFITI
PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

26

Calamari Fritti

piccoli anelli e ciuffi di calamaro patagonico
con salsa agropiccante, salsa tartara e crema di peperoni

*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, SENAPE, SOIA, SOLFITI

22

Storione in CBT

trancetto di storione cotto a bassa temperatura con spezie,
purea di melanzane e salsa tzatziki

*Lo storione è un pesce pregiato d'acqua dolce e salmastra, conosciuto fin dall'antichità per la qualità delle sue
carni e per il caviale ricavato dalle sue uova. Ha una polpa bianca, compatta e delicata, dal gusto elegante e
pulito, con una leggera nota sapida. La sua struttura lo rende ideale per preparazioni raffinate, dove il sapore
del pesce resta protagonista senza risultare invadente.*

PESCE, LATTE

32

M E N U Bimbi

Sedanini Fatti in Casa

al pomodoro, al ragù, al pesto

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE

10

Cotoletta o Nuggets con Patatine

GLUTINE

10

S E C O N D I *di Terra*

Costoletta di Pecora Gigante Bergamasca

costoletta di pecora gigante alla griglia, caponata di verdure,
salsa al basilico e zeste di limone

La pecora gigante bergamasca vive al pascolo tutto l'anno, tra le Orobie Bergamasche in estate e la pianura bergamasco-bresciana in inverno, seguendo la tradizione della transumanza. L'allevamento è a ciclo chiuso e aderisce all'Associazione Italiana Grass Fed, con pecore nutrite naturalmente a erba fresca.

30

Pancia di Maialino Iberico

cotto a bassa temperatura con spezie, finito in salamandra e scaloppato
con fondo di carne, crema di carote e giardiniera fatta in casa

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

C O N T O R N I

Cavolo Cappuccio con Vinaigrette

cavolo cappuccio tagliato a julienne con salsa a base di olio,
aceto balsamico, acciuga e senape

SENAPE, PESCE, SOLFITI

6

Patate Fritte Rustiche

GLUTINE

5

Caponata di Verdure

zucchine, melanzane, cipolla, carote, peperoni e patate

8

Insalatina ai Tre Pomodori

tre varietà di pomodori, olio, sale e origano fresco

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

Bianchi

Lugana DOC 6
Turbiana 100%. - La Rifra

Gewurtraminer Sudtirol DOC 7
100% Gewurztraminer - Muri Gries

Rosati

Chiaretto del Garda 5
Groppello gentile, Barbera, Sangiovese, Marzemino

V I N I Sfusi

Rosso Fermo 0.25/0.5 4/7
Corvina Veronese IGT

Bianco Fermo 0.25/0.5 4/7
Valcalepio DOC

Bianco Frizzante 0.25/0.5 4/7
Verduzzo del Veneto IGT

PREZZI IN EURO COMPENSIVI DI IVA E SERVIZIO

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

Coperto

pane ai cereali fatto in casa e burro montato
GLUTINE, LATTOSIO, SOIA, SENAPE

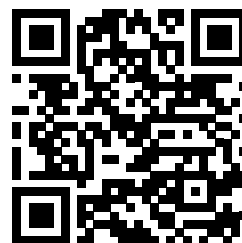
3

WIFI



Locanda del Boscaiolo
PSW: Boscaiolo@1980

LANGUAGES



Menu in English, French,
German and Spanish

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

(in tutti i crostacei e derivati come: 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 superiore 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 vegani 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