

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 d'alpeggio di Isigny AOP

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.*

Carpaccio di Manzo Marinato con Mousse di Caprino

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

Fonduta Valdostana con Castagne e Miele d'Acacia

fontina DOP, latte, burro, tuorlo d'uovo, castagne, miele di acacia e crostini di pane

Capù delle Valli Bergamasche

involtini di verza, macinato di manzo e maiale, uovo,
formaggio, pane e salsa di pomodoro

Gnocchi di Zucca e BluTunt

gnocchi di zucca con radicchio rosso stufato con vino rosso,
fonduta di BluTunt e speck croccante

Costolette d'Agnello alla Griglia

servito con crema di piselli, piselli e pancetta stufati

Tortino Cuore Caldo al Cioccolato

cioccolato francese al 70% acarigua

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



Fonduta Valdostana con Castagne e Miele d'Acacia

fontina DOP, latte, burro, tuorlo d'uovo, castagne, miele di acacia e crostini di pane

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

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, chicchi 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 marezzatura 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 delle Valli Bergamasche

involtini di verza, macinato di manzo e maiale, uovo,
formaggio, pane e salsa di pomodoro

Nati come piatto povero della cucina contadina, i capù della Val Cavallina 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

14



A N T I P A S T I di Pesce

Tartare di Salmerino Alpino Trentino

crema di barbabietola, mela verde croccante e uova di salmerino

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

20

Baccalà Fritto

tronchetti di baccalà fritti in pastella con maionese all'erba cipollina

GLUTINE, SOIA, SENAPE, UOVA, PESCE

16

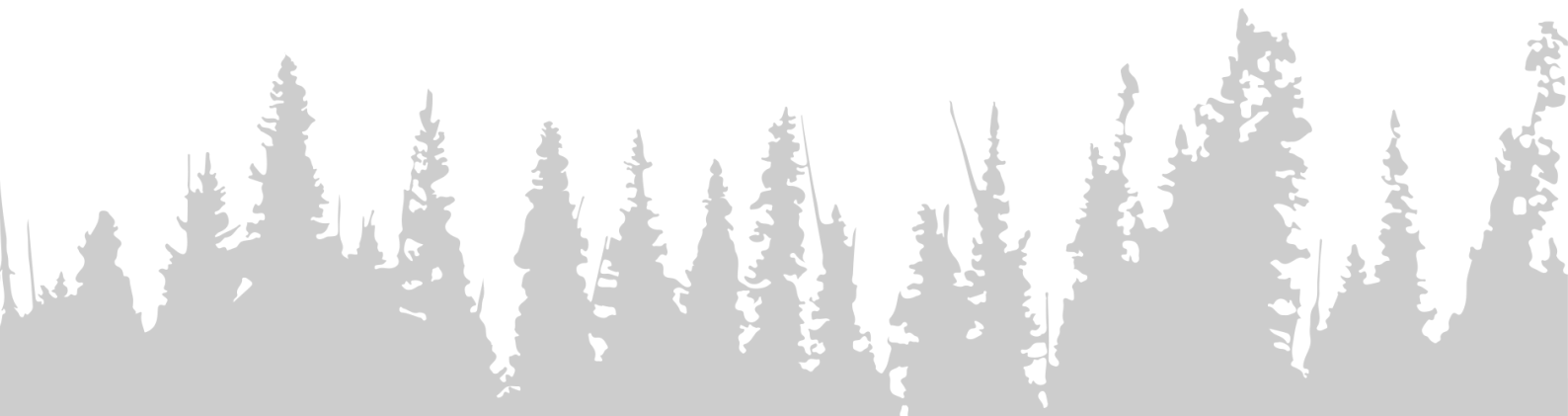
Millefoglie di Trota Salmonata Affumicata

pasta sfoglia, trota salmonata alpina trentina affumicata, burro all'acciuga, caponata di zucca e cannella

Nata come celebrazione dei sapori d'autunno, questa millefoglie unisce la delicatezza della trota alpina trentina, marinata con erbe e spezie, alla fragranza della sfoglia e alla sapidità del burro di malga. Ma è la zucca, trasformata in caponata profumata alla cannella, a custodire l'anima del piatto: un ingrediente umile e antico che da secoli accompagna la cucina contadina, simbolo della stagione dei raccolti e dei colori caldi dell'autunno.

GLUTINE, PESCE, LATTOSIO, UOVA, SOIA, SENAPE

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

Gnocchi di Zucca e BluTunt

gnocchi di zucca con radicchio rosso stufato con vino rosso,
fonduta di BluTunt e speck croccante

*Il BluTunt nasce nelle valli bergamasche, dove da secoli si affinano formaggi nelle grotte naturali.
Le sue venature blu raccontano questo legame profondo con la terra e l'umidità della roccia.
Dal gusto intenso e avvolgente, con sfumature speziate e leggermente piccanti, è un formaggio
che custodisce l'identità autentica della tradizione alpina lombarda.*

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

16

Ravioli ai Porcini con Aglio Nero

ravioli ripieni di porcini e patata, 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, SOLFITI

18

Bigoli di Farro con Ragù d'Anatra

pasta lunga fatta in casa con farro e semola, ragù bianco d'anatra
e crumble di Schüttelbrot

*Lo Schüttelbrot è un tipico pane croccante dell'Alto Adige, a base di farina di segale e spezie come cumino e
finocchio. Viene "scosso" per ottenere la sua forma sottile e irregolare e cotto fino a diventare friabile.*

GGLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE, SOLFITI

18



P R I M I di Pesce

Tagliolini al Nero di Seppia con Scampi

pasta lunga fatta in casa al nero di seppia, scampi, brunoise di zucchine, bisque e quinoa soffiata

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

22

Tortelli di Cernia in Caciucco

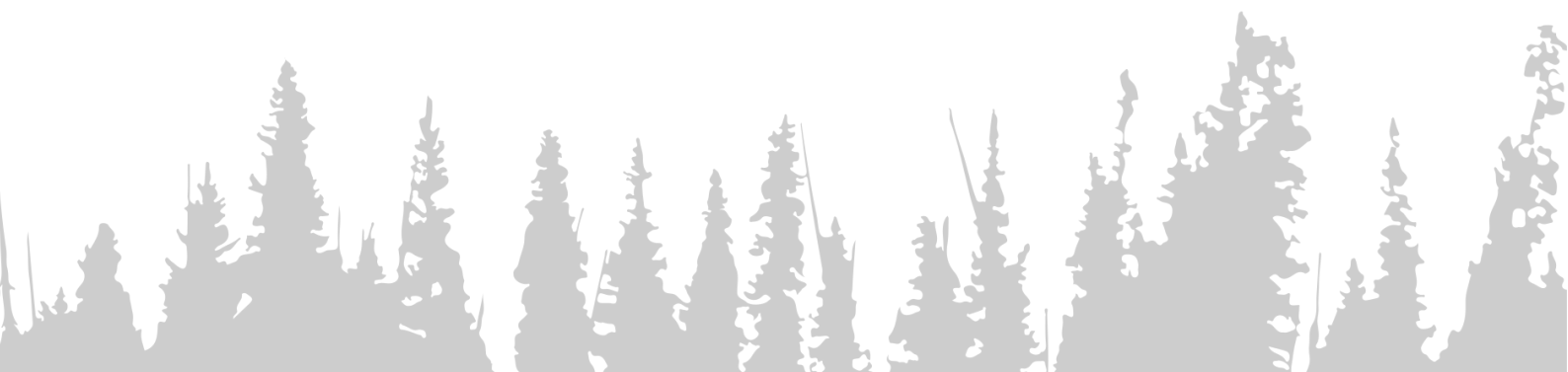
ravioli ripieni di cernia stufata con salsa al caciucco e cipolla candita

Il caciucco è la storica zuppa di pesce di Livorno, nata nelle cucine dei pescatori. Preparata con pomodoro, aglio, origano, olio e vino bianco, racchiude i profumi del mare e della tradizione toscana.

GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, SEDANO, SOLFITI, SENAPE

24

*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*

Costolette d'Agnello alla Griglia

servito con crema di piselli, piselli e pancetta stufati

La carne di agnello da pascolo è rinomata per la sua tenerezza e il gusto delicato ma deciso. Proveniente da capi allevati in spazi aperti e nutriti con erbe naturali, possiede fibre sottili e succose, con una marezzatura leggera che ne esalta la morbidezza. L'agnello giovane e di qualità ha un gusto delicato: nelle costolette alla griglia il profumo è aromatico e piacevole, non troppo forte. Diventa più intenso solo con animali più grandi o tagli diversi.

SEDANO

24

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

20

Pluma di Maiale Duroc CBT

cotto a bassa temperatura con spezie, scottato e scaloppato con fondo di maiale servito con funghi shitake 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 marezzatura 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

24



S E C O N D I *di Pesce*

Polpo in CBT

polpo cotto a bassa temperatura, scottato, servito con patate di montagna aromatizzate alla paprika e salsa tapenade

La tapenade è una crema provenzale del Sud della Francia a base di olive, capperi e acciughe, arricchita con olio extravergine d'oliva e aromi.

MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO

28

Zuppetta di Pesce

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

GLUTINE, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI

24

Fritto Misto di Mare

calamari, code di mazzancolla, gamberone, scampi e branzino con maionese agli agrumi

GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, SENAPE

22

C O N T O R N I

Polenta Concia

polenta di Storo con formaggio d'alpeggio e burro fuso

LATTOSIO

8

Cavolo Cappuccio con Vinaigrette

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

UOVA, SENAPE, PESCE

6

Patate Fritte Rustiche

GLUTINE

4

Verdure al Forno

zucchine, melanzane, cipolla, carote 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	
Cremant de Bourgogne Brut ADP	6
Chardonnay - Patriarche	

Rossi

Luna Rossa - vino del territorio	6
50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon e 5% Pinot nero - Caminella	
Blauburgunder Sudtirol DOC	5
Pinot Nero 100% - 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	
Sicilia DOC Bianco Anthilia	5
Lucido, vitigni autoctoni ed internazionali - Donnafugata	

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	



M E N U *Bimbi*

Prociutto Cotto

6

Sedanini Fatti in Casa

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

4/8/10

Cotoletta o Nuggets con Patatine

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

Birra alla Spina 0.40

Licher Pilsner Bier

5

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, Malfy, Monkey 47, Bulldog, Mare
con Tonica Mediterranea 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 incrociate, 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