

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

Christmas Menu 2024

ANTIPASTO

Affettati Selezionati

prosciutto di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco e speck del Tirolo accompagnati dalla nostra versione dell'insalatina Olivier e pan brioche fatto in casa

Formaggi della Latteria Bronzone

Formagella, Mezzano e Stracchino

giovani agricoltori delle montagne tra il lago di Endine e il lago d'Isèo producono formaggi artigianali di qualità nel rispetto delle tradizioni locali

Polenta di Storo, Fonduta e Porcini

farina gialla lavorata con metodi tradizionali, fonduta di Gorgonzola DOP e porcini spadellati

PRIMO

Lasagnetta di Zucca e Salsiccia

preparata con sfoglie di pasta fresca fatta in casa, ragù di salsiccia, zucca e riduzione di Valcalepio

SECONDO

Guancia di Manzo Brasata

stufata secondo la tradizione con purè di patate profumato al timo

DOLCE

Panettone Classico

con crema al limone e granita al mandarino

BEVANDE

Acqua minerale, Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

65 euro a persona