

A N T I P A S T I

Uovo Selvaggio

uovo biologico da galline “Le Selvagge” cotto a bassa temperatura a 60 gradi per 60 minuti, crema di formaggio Latteria Bronzone, finferli e chips di polenta
UOVO, LATTE, ARACHIDI, GLUTINE

Petto d’Anatra

petto d’anatra cotto a bassa temperatura, scottato in padella, fondo d’anatra, patata dolce ed essenza all’arancia
SEDANO, SOLFITI, GLUTINE, LATTE

Baccalà Mantecato

baccalà mantecato, chips di patate e crema di porro
PESCE, CROSTACEI, LATTE, GLUTINE, SEDANO, ARACHIDI

Crudo di Sauris

prosciutto crudo di Sauris, biscotti al Gorgonzola, mostarda di fichi
GLUTINE, LATTE, SOIA, SENAPE

P R I M I

Passatelli e Funghi

passatelli fatti in casa, brodo di funghi, funghi di stagione, olio aromatico al rosmarino a crudo
GLUTINE, UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE

Gnocchi Ripieni

gnocchi fatti in casa ripieni di formaggio Graukase, crema di barbabietola rossa, speck croccante e ricotta affumicata
GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE

Ravioli del Plin

ravioli fatti in casa ripieni di brasato, con crema al porro e pinoli tostiti
GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SOLFITI

Bigoli ai Ceci

pasta lunga fatta in casa con farina di ceci, gamberi argentini, rosmarino e limone candito
GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, CROSTACEI, PESCE, SOLFITI

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

S E C O N D I

Faraona Ripiena

faraona disossata cotta a bassa temperatura, ripiena di castagne, purè di patate, fondo di faraona e quinoa soffiata
SEDANO, SOLFITI, LATTE, GLUTINE

Brasato di Manzo

brasato di manzo cotto per 16 ore con le verdure, accompagnato da tortino di zucchine
SEDANO, UOVA, LATTE, SOLFITI, GLUTINE

Salmerino Alpino Trentino

filetto di salmerino cotto al forno ,trito d'erbe, crema di topinambur e pannocchiette al burro
PESCE, CROSTACEI, LATTE, SEDANO

Maialino Iberico

pancia di maialino cotta a bassa temperatura, finita in salamandra, scaloppata con fondo di carne, porro abbrustolito, riduzione al ribes rosso e nocciole tostate
GLUTINE, SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO

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

Patate Fritte Rustiche

GLUTINE

Caponata di Verdure

zucchine, melanzane, cipolla, peperoni e capperi

Polenta

polenta di mais rostrato rosso di Rovetta (Alta Val Seriana)

M E N U *Bimbi*

Sedanini Fatti in Casa

pasta fresca fatta in casa al pomodoro,
al ragù, al pesto
GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO, SEDANO, SENAPE

Cotoletta o Nuggets

con patatine rustiche
GLUTINE

B E V A N D E

Acqua Minerale 0.75

Fonti Gaverina

Bibite in Lattina 0.33

Coca Cola, Fanta, Sprite, Estathè

Spritz

Aperol, Campari, St.Germain

Gin & Tonic

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

Vini al Calice

Coperto

pane ai cereali fatto in casa con la farina del
mulino di Merano
e burro montato

10

10

3

3.5

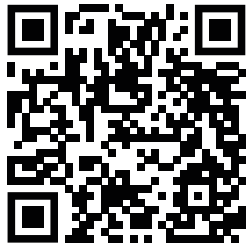
6

10

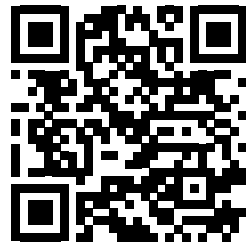
5/8

3

wi-fi



digital menu



La storia della **Locanda del Boscaiolo** nasce con
Donato Pettini ed Eufrosina, detta Gina.

In cerca di lavoro, la coppia emigrò in Francia, dove Gina lavorò come cuoca presso lo **Château Depierre di Cerdon** e Donato come fattore. Tornarono a Monasterolo nel **1941** e, nel **1949**, acquistarono una parte dell'edificio che un giorno sarebbe diventato la Locanda.

Nel **1954** una frana rese l'edificio inagibile, costringendo la famiglia a trasferirsi ad **Alessandria**. Fu Donato a occuparsi della ricostruzione e, nel **1961**, terminati i lavori, la famiglia poté finalmente tornare a Monasterolo. Quel passaggio lasciò un segno profondo nella storia familiare e contribuì anche alle influenze piemontesi che, insieme all'esperienza francese di Gina, sarebbero poi entrate nella cucina della Locanda.

Nel **1980**, **Anita, Mario e Romano** si ritrovarono insieme dando vita alla Locanda del Boscaiolo. Tre personalità diverse e complementari: **Anita**, presenza discreta ma fondamentale, fu una delle vere anime della cucina e firmò molte delle ricette che ne hanno costruito la tradizione; **Mario**, con il suo carisma e la sua straordinaria capacità di raccontare e accogliere, divenne il volto della Locanda; **Romano**, cuoco dal carattere forte ed eccentrico, contribuì con la sua personalità a una parte importante della sua storia.

A custodire oggi molti dei passaggi di questo racconto c'è **Lorenzo**, maître della Locanda. Entrato a farne parte giovanissimo, ha attraversato oltre vent'anni di cambiamenti, generazioni ed evoluzioni, diventando una memoria preziosa del ristorante.

Dal **2020**, anno in cui la gestione è passata alla terza generazione, la cucina è guidata dallo **chef Simone Ciuffini**, romano, con esperienze maturate tra Sardegna, Cortina e Canada. È attraverso il suo lavoro che la cucina della Locanda continua a evolversi: partendo dalle ricette, dai sapori e dalla memoria costruiti negli anni, li interpreta con nuove tecniche, sensibilità e influenze, mantenendo sempre riconoscibile l'identità della casa.

La filosofia continua così a seguire lo spirito delle origini: **esperienze vissute altrove, riportate a casa e intrecciate al territorio**. Al centro rimane la **qualità della materia prima**, scelta con attenzione e valorizzata con rispetto.

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