

## L A N O S T R A S T O R I A

La storia ha origine con Donato Pettini ed Éufrosina, 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 e scottati, crema di piselli, salsa al Blutunt e pan brioche

*Il Blutunt   un formaggio erborinato bergamasco a pasta cruda e crosta lavata, prodotto con latte vaccino pastorizzato proveniente esclusivamente da aziende agricole del territorio bergamasco, sale e caglio. Durante la maturazione viene sottoposto a spugnature con soluzione salina.*

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

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

## **Polpettine di Brasato**

polpette fritte di brasato di manzo, salsa verde e crema al Grana Padano

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

16

# P R I M I

## **Mezzo Pacchero con Code di Gambero**

pasta fresca, code di gambero, bisque di crostaceo, crema, brunoise e fiori di zuccina

GLUTINE, 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 e Aglio Orsino**

pasta fresca fatta in casa, porcini, pesto di aglio orsino e noci tostate

*L'aglio orsino è un'erba spontanea aromatica che cresce nei boschi freschi e ombreggiati, soprattutto in zone umide e ricche di vegetazione. Si raccoglie in primavera, quando le foglie sono giovani e profumate, prima della piena fioritura. Ha un aroma delicatamente agliato, con note verdi ed erbacee.*

GLUTINE, UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE, FRUTTO A GUSCIO

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**

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

### **Rossi**

|  |   |
|--|---|
| <b>Blauburgunder Sudtirolo DOC</b><br>100% Pinot Nero - Muri Gries                   | 5 |
| <b>Valpolicella Classico Ripasso</b><br>Corvina, Rondinella e Molinara- Luca Fedrigo | 8 |

### **Bianchi**

|   |   |
|---|---|
| <b>Lugana DOC</b><br>Turbiana 100%. - La Rifra                          | 6 |
| <b>Gewurztraminer Sudtirolo DOC</b><br>100% Gewurztraminer - Muri Gries | 7 |

### **Rosati**

|   |   |
|---|---|
| <b>Chiaretto del Garda</b><br>Groppello gentile, Barbera, Sangiovese, Marzemino | 5 |
|---|---|

## V I N I *Sfusi*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Rosso Fermo 0.25/0.5</b><br>Corvina Veronese IGT         | 4/7 |
| <b>Bianco Fermo 0.25/0.5</b><br>Valcalepio DOC              | 4/7 |
| <b>Bianco Frizzante 0.25/0.5</b><br>Verduzzo del Veneto IGT | 4/7 |

PREZZI IN EURO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

## B E V A N D E & Aperitivi

|  |     |
|--|-----|
| <b>Acqua Minerale 0.75</b><br>Fonti Gaverina   | 2.5 |
| <b>Bibite in Lattina 0.33</b><br>Coca Cola, Fanta, Sprite, Estathè                                   | 3   |
| <b>Il Nostro Spritz</b><br>Aperol o Campari, Verduzzo Friulano IGT                                   | 6   |
| <b>Il Nostro Hugo</b><br>St. Germain, Verduzzo Friulano IGT  | 8   |
| <b>Negroni</b><br>Vermouth Rosso, Campari, Gin   | 8   |
| <b>Gin &amp; Tonic</b><br>Handricks, Portofino, Monkey 47, Bulldog, Occitan<br>con Tonica Fever Tree | 10  |

### Coperto

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

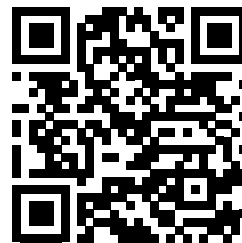
3

### WIFI



Locanda del Boscaiolo  
PSW: Boscaiolo@1980

### LANGUAGES



Menu in English, French,  
German and Spanish

## 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 SO<sub>2</sub> - 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*