



MENU BANCHETTI

LUN-DOM : 10:00 - 16:00
18:00 - 22:00
MERCOLEDI CHIUSI
whatsapp 035814513



Alla **Locanda del Boscaiolo** tradizione,
accoglienza e passione sono di casa.

Da oltre quarant'anni accompagniamo i vostri momenti più importanti
con una cucina curata e genuina e un servizio attento,
pronto a soddisfare ogni richiesta con cordialità e professionalità.

Cerimonie, Comunioni, Battesimi, Feste di Laurea e Compleanni:
per noi ogni evento è unico e merita di essere seguito con cura in
ogni dettaglio, per regalare a voi e ai vostri ospiti
un ricordo **davvero speciale**.

Di seguito troverete alcune proposte di menù banchetto:
un percorso completo con antipasto, primo, secondo, dolce e bevande.

Potrete **comporre il menù come preferite**,
combinando liberamente le portate tra le nostre proposte per creare
la soluzione perfetta per voi e i vostri ospiti.

Il costo finale sarà semplice e trasparente:
verrà calcolato sommando i prezzi delle portate scelte e delle bevande
(Antipasto + Primo + Secondo + Dolce + Bevande).

Parallelamente al menù selezionato, potrete prevedere anche una variante
per i più piccoli e proposte dedicate a intolleranze,
allergie o esigenze alimentari.

**Grazie per aver scelto di festeggiare con noi la vostra
occasione speciale.**

L'antipasto è il biglietto da visita del vostro menù: è il primo assaggio, il primo impatto, quello che accende l'attesa e dà il tono al pranzo.

Che vogliate iniziare in modo classico ed elegante oppure con qualcosa di più ricco e scenografico, a voi la scelta da cosa partire:

Il Tradizionale €10

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco, speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola.

Il Goloso €15

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco, speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola.
Misto di sfiziosità fritte : olive ascolane, mozzarelline, fagottini di formaggio, panzerotti e verdure in pastella.

Il Godurioso €20

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco, speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola.
Misto di sfiziosità fritte : olive ascolane, mozzarelline, fagottini di formaggio, panzerotti e verdure in pastella.
Formaggi della bergamasca con salsine in accompagnamento.
Burratine pugliesi e mini pramigiane di melanzane.

Il primo piatto è il momento più “avvolgente”: profuma la tavola, scalda l’atmosfera e unisce tutti nel piacere della convivialità.

Potete scegliere un grande classico della tradizione oppure una proposta più creativa e particolare, per raccontare al meglio il vostro gusto.

Preferite un *bis di primi*?
Calcolate la metà del prezzo di ciascun primo.

Risotto al Profumo di Timo €10

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con crema di zucchine, pomodorini confit, robiola e timo.

Lasagnetta €14

pasta fresca con ragu di salsiccia, riduzione di vino rosso e ricotta salata.

Casarecce €15

pasta fresca trafiletta al bronzo con ragù di cervo e salsa ai mirtilli.

Maccheroncini €12

pasta fresca trafiletta al bronzo con pancetta, porcini ed erba cipollina.

Risotto allo Zafferano €16

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con zafferano, burrata e liquirizia.

Tutti i nostri primi possono essere preparati anche in versione senza glutine: utilizziamo pasta certificata. Tuttavia, non possiamo escludere possibili contaminazioni crociate, poiché in cucina produciamo quotidianamente pasta e pane fresco. Per questo, le nostre preparazioni potrebbero contenere tracce di glutine.

Il **secondo** è la portata che dà sostanza e carattere al percorso: quella che completa l'esperienza.

Che preferiate una proposta più delicata oppure un piatto più importante e intenso, sarete voi a decidere la direzione. Preferite un *bis*? Calcolate la metà del prezzo.

Arrosto di Maiale €18

cotto al forno con vino bianco e aromi e servita con la sua salsa.

Arrosto di Vitello con Porcini €25

cotta al forno con vino bianco e aromi e servita con la sua salsa e porcini spadellati.

Stracotto di Manzo €25

cotto al forno per 12 ore con vino bianco e aromi e servita con la sua salsa.

Tagliata di Manzo €25

cotta alla griglia.

Bocconcini di Cervo €22

cotto al forno per 12 ore con vino rosso e aromi e servita con la sua salsa.

Coniglio in Umido €23

cotto in casseruola con vino bianco e aromi e servita con la sua salsa.

Guancia di Manzo €25

cotto al forno per 12 ore con vino rosso e aromi e servita con la sua salsa.

Contorni da abbinare :

patate al forno, patate fritte rustiche, verdure spadellate, spinaci o zucchine

Il **dolce** è il gran finale del menù: l'ultimo assaggio, quello che regala un sorriso e chiude il pranzo con leggerezza e piacere.



Chantilly Classica €5

torta a base di pan di spagna con crema chantilly.

Chantilly Rigata al Cioccolato €5

torta a base di pan di spagna con crema chantilly e strisce di cioccolato croccante.

Chantilly alle Fragole €5

torta a base di pan di spagna con crema chantilly e fragole.

Chantilly ai Frutti di Bosco €5

torta a base di pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco.

Chantilly ai Frutti Tropicali €6

torta a base di pan di spagna con crema chantilly e gel di frutti tropicali.

Mimosa €5

torta a base di pan di spagna con crema diplomatica e copertura di cubetti di pan di Spagna "mimosa".

Meringata €5

Strati di meringa croccante e panna montata, con strisce di cioccolato.

Ugly Cake €10

torte che riportano scritte molto simpatiche, quasi ciniche, ironiche e molto goliardiche.

Millefoglie €6

torta a base di strati di pasta sfoglia, crema pasticcera e crema chantilly.

Saint Honorè €7

pan di spagna e pasta sfoglia, farcita con crema alla vaniglia e al cioccolato . Decorata con bignè caramellati e ciuffi di chantilly.

Crostata di Frutta Fresca €7

torta con base di pasta frolla ricoperta di crema pasticcera e frutta fresca.

Cream Tart €10

torta formata da due strati di frolla farciti con confettura e crema al mascarpone decorata con fiori eduli, frutta e macarons.

Red Velvet €6

torta statunitense al cioccolato di colore rosso con frosting bianco.

Drip Cake €14

torta alta e scenografica, caratterizzata dalla colata di ganache al cioccolato sui bordi.

Cake Design €15

torta completamente personalizzata con elaborazioni complesse nelle decorazioni.

Monoporzione €8

senza glutine o senza lattosio

Per i più piccoli proponiamo un **menù bambini** dedicato, pensato per essere semplice e adatto ai loro gusti.

Menu Primo €15

pasta in bianco, al pomodoro, al ragù o al pesto con torta o gelato, bevande incluse.

Menu Secondo €20

nuggets o cotoletta con le patatine con torta o gelato, bevande incluse.

Antipasto e Primo €18

prosciutto cotto o affettati tradizionali, pasta in bianco, al pomodoro, al ragù o al pesto con torta o gelato, bevande incluse.

Antipasto e Secondo €25

prosciutto cotto o affettati tradizionali, nuggets o cotoletta con le patatine con torta o gelato, bevande incluse.

Primo e Secondo €30

pasta in bianco, al pomodoro, al ragù o al pesto, nuggets o cotoletta con le patatine con torta o gelato, bevande incluse.

Menu Completo €35

antipasto, primo e secondo con torta o gelato, bevande incluse.

Il **vino** è il filo conduttore del vostro menù:
accompagna ogni portata, ne valorizza i sapori
e contribuisce a creare l'atmosfera del pranzo.

Pacchetto Classico €5

Acqua minerale, Bibite, Verduzzo (bianco frizzante della casa),
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè.

Analcolico €2

Acqua minerale, Bibite e Caffè.

Vino à la Carte su quotazione

Scegli il vino dalla nostra lista, verrà applicato uno sconto del 20%
sul prezzo della bottiglia.

ESEMPI DI MENU



S. BATTESIMO DI GIOVANNI

lunedì 27 maggio



ANTIPASTO

Il Tradizionale

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza
Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco,
speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di
Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola

PRIMI

Risotto al Profumo di Timo

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con
crema di zucchine, pomodorini confit, robiola e timo

SECONDI

Arrosto di Maiale

cotto al forno con vino bianco e aromi e
servito con la sua salsa e patate al forno

DOLCE

Torta Chantilly Classica

BEVANDE

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

48 euro a persona



S . C R E S I M A D I L U C A

l u n e d i 2 7 m a g g i o

A N T I P A S T O

Il Tradizionale

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza
Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco,
speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di
Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola

P R I M I

Risotto al Profumo di Timo

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con
crema di zucchine, pomodorini confit, robiola e timo

S E C O N D I

Coniglio in Umido

cotto in casseruola con vino bianco e aromi e servita
con la sua salsa e patate al forno

Arrosto di Maiale

cotto al forno con vino bianco e aromi e
servito con la sua salsa e zucchine spadellate

D O L C E

Torta Mimosa

B E V A N D E

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

50 euro a persona





50° ANNIVERSARIO GIULIA & MICHELE

lunedì 27 maggio

ANTIPASTO

Il Tradizionale

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco, speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola

PRIMI

Risotto al Profumo di Timo

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con crema di zucchine, pomodorini confit, robiola e timo

Maccheroncini

pasta fresca trafilata al bronzo con pancetta, porcini ed erba cipollina

SECONDI

Bocconcini di Cervo

cotto al forno per 12 ore con vino rosso e aromi e servita con la sua salsa, patate al forno e verdure spadellate

DOLCE

Torta Meringata

BEVANDE

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

53 euro a persona

S. COMUNIONE DI ARIANNA

lunedì 27 maggio

ANTIPASTO

Il Goloso

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco, speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola. Misto di sfiziosità fritte : olive ascolane, mozzarelline, fagottini di formaggio, panzerotti e verdure in pastella.

PRIMI

Lasagnetta

pasta fresca con ragù di salsiccia, riduzione di vino rosso e ricotta salata

Casarecce

pasta fresca trafilata al bronzo con ragù di cervo e salsa ai mirtilli

SECONDI

Coniglio in Umido

cotto in casseruola con vino bianco e aromi e servita con la sua salsa, patate al forno e verdure spadellate

DOLCE

Torta Chantilly alle Fragole

BEVANDE

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

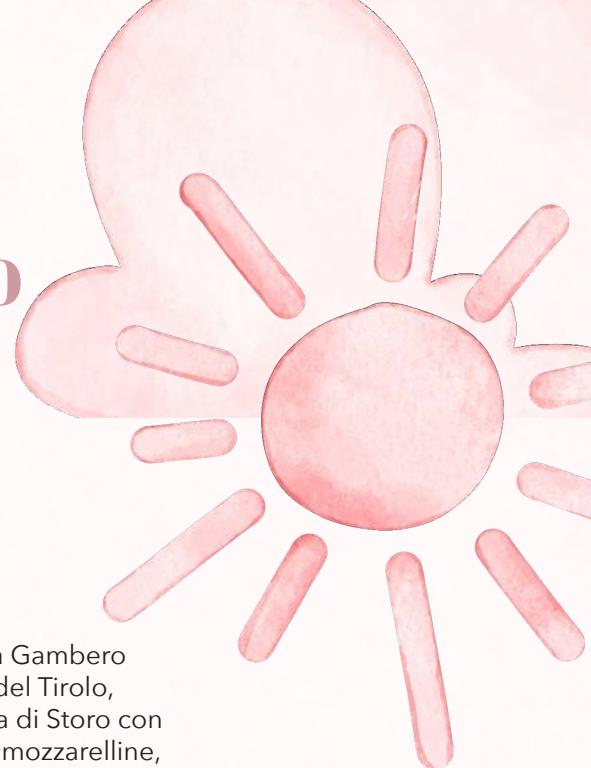
62 euro a persona





S . B A T T E S I M O D I G A I A

l u n e d i 2 7 m a g g i o



A N T I P A S T O

Il Godurioso

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco, speck del Tirolo, focaccia fatta in casa con la farina del Mulino di Merano e polenta di Storo con burro, taleggio e robiola. Misto di sfiziosità fritte : olive ascolane, mozzarelline, fagottini di formaggio, panzerotti e verdure in pastella. Formaggi della bergamasca con salsine in accompagnamento. Burratine pugliesi e mini pramigiane di melanzane

P R I M I

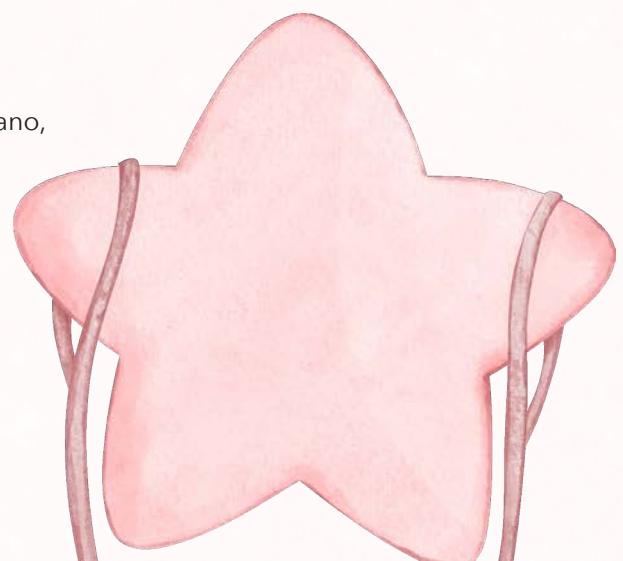
Risotto allo Zafferano

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con zafferano, burrata e liquirizia

S E C O N D I

Tagliata di Manzo

cotta alla griglia e servita con patate al forno e verdure spadellate



D O L C E

Torta Chantilly alle Fragole

B E V A N D E

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



71 euro a persona

O C C A S I O N I S P E C I A L I

Vuoi un menù da cerimonia davvero su misura per le tue esigenze?

Possiamo personalizzarlo completamente in base ai vostri gusti e al tipo di evento.

*Seguendo la stagionalità delle materie prime, possiamo creare **percorsi raffinati** e curati, con proposte a base di **pesce, selvaggina** o **tartufo**, per rendere la vostra occasione ancora più speciale.*

CHIARA&MARCO

50janniversario

31.01.2026

antipasti

Vellutata di Topinambur con Trota Salmonata
Affumicata e gocce di Yogurt

Gamberoni e Code di Gambero con crema di Zucca
e Agrumi Canditi

Noce di Capasanta con crema di Cannellini
e Katsuobushi

primo

Mezzi Paccheri con Coda di Rospo, Pomodorini Confit
Tricolore e Guanciale Croccante

secondo

Salmone Glassato al Miele e Miso con crema di
Patate e Spinacino Fresco

dolce

Tortino al Cioccolato,
Mascarpone e gel di Mango

bevande

Acqua Minerale,
Prosecco Asolo DOCG,
Valcalepio Rosso e Bianco Locatelli e Caffi
Caffè e Correzioni

100 EURO A PERSONA

CONDIZIONI

Per confermare e bloccare la prenotazione, soprattutto in periodi di alta affluenza o con largo anticipo, richiediamo una caparra del 20%.

Menù

da confermare entro 20 giorni dalla prenotazione (entro tale termine sono possibili le ultime modifiche).

Numero ospiti

da confermare entro 6 giorni dalla data dell'evento.

Assenze

eventuali assenze possono essere comunicate fino al giorno prima; in tal caso richiederemo solo la quota totale degli assenti, poiché fornita da un laboratorio esterno.

Nei periodi di maggiore affluenza, per gruppi inferiori a 25/30 persone non è possibile garantire una sala specifica. È comunque possibile riservarla se disponibile o con un supplemento per l'esclusività.

In base al numero di portate, agli ospiti e al rispetto dell'orario concordato, la durata media di un pranzo è di circa 2-3 ore.

Eventuali prolungamenti vanno concordati, nel rispetto degli orari di chiusura: 17:00 (pranzo) e 01:00 (cena).

Per comunicazioni chiare e tracciabili, vi chiediamo di **contattarci sempre via WhatsApp**, così da mantenere tutte le informazioni in un unico canale:

+39 035814513

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: arrosti, 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