



Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

FERRAGOSTO 2024
PRANZO 15 AGOSTO

A N T I P A S T O

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato

con misticanza e vinaigrette agli agrumi

Sautè di Cozze e Vongole

con crostini

P R I M I

Sedanini con Coda di Rospo e Pancetta

pasta all'uovo fatta in casa trafilata al bronzo, bocconcini di coda di rospo, pancetta e salsa di pomodorini datterini

Risotto all'Aglio Orsino

mantecato con robiola

S E C O N D O

Filetto d'Orata al Forno

con crema di piselli, piselli e lime candito

D O L C E

Zuppetta di Frutta

con sorbetto al Bergamotto

B E V A N D E

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

65 euro a persona