



Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

FERRAGOSTO 2024
PRANZO 15 AGOSTO

ANTIPASTO

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato

con misticanza e vinaigrette agli agrumi

Sautè di Cozze e Vongole

con crostini

PRIMI

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

SECONDO

Filetto d'Orata al Forno

con crema di piselli, piselli e lime candito

DOLCE

Zuppetta di Frutta

con sorbetto al Bergamotto

BEVANDE

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

65 euro a persona