

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

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

*Dopo alcuni anni trascorsi in Francia, dove Gina lavorò come cuoca presso lo
Château Depierre di Cerdon, la famiglia tornò a Monasterolo del Castello.
Quell'esperienza lasciò un'impronta profonda nella cucina di casa, arricchita
nel tempo anche dalle influenze piemontesi portate dalla figlia Anita.*

*Nel **1980**, i figli **Mario e Romano** aprirono la Locanda del Boscaiolo, dando
vita a una cucina genuina e a un'ospitalità familiare che negli anni sono
diventate parte dell'identità del territorio.*

*Dal **2020** la cucina è guidata dallo **chef Simone Ciuffini**, romano, con
esperienze maturate tra Sardegna, Cortina e Canada, anno in cui la gestione
è passata alla terza generazione, i nipoti Yuri e Alisa.*

*La filosofia continua a seguire lo spirito delle origini: così come le generazioni
precedenti hanno portato in Val Cavallina sapori e influenze conosciuti altrove,
anche la cucina di oggi si apre a ricette, tecniche e suggestioni provenienti
dall'Italia e dal mondo.*

*Al centro rimane la **qualità della materia prima**, scelta con attenzione e
valorizzata attraverso lavorazioni essenziali, capaci di esaltarne identità e
gusto. Ne nasce una cucina **genuina, elegante e raffinata**, dove tradizione,
esperienza e nuove influenze trovano un equilibrio naturale.*

La tradizione è la radice da cui continuiamo a crescere.

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

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).

A N T I P A S T I

Uovo Selvaggio 60 Sessanta

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

16

Anatra e Profumi d'Arancio

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

22

Baccalà Mantecato a Mano

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

18

Prosciutto Crudo di Sauris IGP

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

16

P R I M I

Passatelli in Brodo 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

15

Gnocchi Ripieni di Graukase

gnocchi fatti in casa ripieni di formaggio formaggio grigio, crema di
barbabietola rossa, speck croccante e ricotta affumicata

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE

18

Ravioli del Plin a Nostro Modo

ravioli fatti in casa ripieni di brasato, con crema al porro e pinoli tostat

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SOLFITI

20

Bigoli ai Ceci, Gamberi e Limone

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

18

S E C O N D I

Faraona Ripiena di Castagne

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

SEDANO, SOLFITI, LATTE, GLUTINE

26

Brasato di Manzo Glassato

brasato di manzo cotto per 16 ore con mirepoix di verdure
accompagnato da tortino di zucchine

SEDANO, UOVA, LATTE, SOLFITI, GLUTINE

23

Salmerino Alpino Trentino

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

PESCE, CROSTACEI, LATTE, SEDANO

25

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

26

M E N U *Bimbi*

Sedanini Fatti in Casa

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

10

Nuggets o Cotoletta con Patatine

piccoli nuggets di pollo o cotoletta di tacchino fatta in casa
GLUTINE

10/15

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, peperoni e capperi

8

Polenta di Rostrato Rosso di Rovetta

antica varietà bergamasca di mais della Val Seriana

5

Coperto

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

GLUTINE, LATTE, SOIA, SENAPE

3

WIFI



Locanda del Boscaiolo
PSW: Boscaiolo@1980

LANGUAGES



Menu in English, French,
German and Spanish

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

PREZZI IN EURO COMPENSIVI DI IVA E SERVIZIO

Menù Esplorativo

Pane & Burro

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

GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE

Uovo Selvaggio 60 Sessanta

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

Anatra e Profumi d'Arancio

petto d'anatra cotto a bassa temperatura, scottato in padella,
fondo d'anatra, patata dolce ed essenza all'arancia

SEDANO, SOLFITI, GLUTINE, LATTE

Gnocchi Ripieni di Graukase

gnocchi fatti in casa ripieni di formaggio formaggio grigio, crema di
barbabietola rossa, speck croccante e ricotta affumicata

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE

Faraona Ripiena di Castagne

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

SEDANO, SOLFITI, LATTE, GLUTINE

Mousse al Pistacchio

mousse al pistacchio, pere aromatizzate al cardamomo e sablè al cacao

GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO

59 euro a persona

valido da lunedì a venerdì, coperto, acqua e caffè inclusi

SPECIALE PER GLI UNDER 30

49 euro a persona

Glossario delle Curiosità

FARINA MOLINO MERANO

Una farina selezionata di Molino Merano, scelta per dare struttura, profumo e carattere al nostro pane. La lavoriamo con fermentazioni lente, lasciando che l'impasto sviluppi naturalmente aromi e consistenza: il risultato è un pane dalla crosta fragrante, dalla mollica soffice e ben alveolata e da un gusto pieno, semplice e autentico.

È da qui che nasce il pane che portiamo ogni giorno in tavola.

UOVO "LE SELVAGGE"

Uovo biologico bergamasco da galline allevate all'aperto nei boschi della fascia pedemontana, libere di razzolare e seguire i propri ritmi naturali.

Un prodotto che nasce dal rispetto dell'animale, dell'ambiente e della stagionalità, con un gusto pulito, autentico e profondamente legato al territorio. Albume denso, tuorlo naturalmente giallo chiaro e un gusto fresco e persistente, con sottili sentori erbacei e una piacevole armonia tra dolce e sapido.

LATTERIA BRONZONE

Formaggio di montagna della bergamasca, espressione della tradizione casearia locale e del latte prodotto nel territorio. Il suo carattere nasce dal legame con i pascoli, il fieno e l'alimentazione naturale delle bovine, restituendo un gusto pieno, equilibrato e genuino, tipico delle nostre valli.

PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

Un'eccellenza friulana dalla personalità inconfondibile, prodotta esclusivamente nel comune di Sauris secondo una tradizione antica e rigorosamente tutelata. La sua caratteristica più distintiva è la delicata affumicatura naturale con sola legna di faggio, che gli conferisce profumi eleganti, leggermente aromatici e mai invasivi. La carne, morbida e saporita, mantiene un gusto armonioso e raffinato, in perfetto equilibrio tra dolcezza, sapidità e note affumicate.

IL GRAUKÄSE

Il "formaggio grigio" è un formaggio tradizionale dell'Alto Adige/Tirol, prodotto con latte vaccino magro, spesso da latte acido. Ha una pasta friabile e irregolare, profumo intenso e gusto deciso, acidulo e leggermente piccante. È famoso anche perché è molto povero di grassi rispetto a molti altri formaggi.

SALMERINO TRENINO

Pesce d'acqua dolce allevato nelle acque fredde e limpide del Trentino, caratterizzato da carni delicate, compatte e naturalmente saporite. La crescita in acque a bassa temperatura ne favorisce una consistenza fine e un gusto pulito, elegante e poco invasivo.

MAIALINO IBERICO

Carne proveniente da suini di razza iberica, allevati secondo la tradizione spagnola e alimentati anche con ghiande. La particolare alimentazione contribuisce a una carne mazzata, succosa e intensa, con un grasso morbido e aromatico che dona grande profondità di sapore.