

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

Menu Esplorativo

Tartare di Salmerino Alpino Trentino

salsa allo yogurt, brunoise di mela verde, erba cipollina e uova di salmerino

Il Salmerino Alpino è l'unica specie autoctona d'Europa, tipica dei laghetti alpini di montagna. Vive solo in acque sotto i 13 °C, crescendo lentamente e sviluppando una carne magra e compatta, sinonimo di qualità e consistenza. Questo pesce d'acqua dolce è allevato nelle acque pure di sorgente del Trentino, un habitat ideale che rispetta il ciclo naturale e il benessere animale, garantendo un prodotto eccellente per sapore.

Polpo Scottato

polpo del Marocco cotto a bassa temperatura per 8 ore, scottato in padella, crema di zucca, semi di zucca tostati e yogurt

Il polpo del Marocco è rinomato per la qualità della sua carne, ha una consistenza tenera e un sapore ricco e profondo, derivante dal suo habitat naturale e dai metodi di pesca sostenibile. La cottura a bassa temperatura rende il polpo incredibilmente morbido, mentre la scottatura in padella dona una croccantezza esterna che crea un contrasto perfetto con la sua morbidezza interna. Il sapore è pieno e leggermente dolce, con una nota salina naturale che riflette la sua origine marina.

Pastel de Bacalhau

crocchetta frita di baccalà, gazpacho di pomodoro e cipolla rossa candita

Un tributo alla tradizione portoghese, il Pastel de Bacalhau è una crocchetta dorata e profumata, preparata con baccalà, patate cotte al vapore ed erba cipollina. Il gazpacho di pomodoro è una zuppa fredda di origine andalusa, fresca e leggera, perfetta per accompagnare piatti fritti grazie al suo equilibrio tra acidità e dolcezza.

Tagliolini con Porcini e Scampi

tagliolini fatti in casa, funghi porcini, scampi e salicornia

La salicornia, conosciuta anche come asparago di mare, è una pianta erbacea spontanea che cresce in ambienti costieri e salmastri. È caratterizzata da fusti carnosi e ramificati di colore verde brillante, che possono virare al rossastro in alcune stagioni. Ha un sapore sapido e leggermente croccante, con un piacevole retrogusto iodato che ricorda il mare.

Filetto di Trota Salmonata

trota salmonata cotta alla griglia, purè di broccolo romano e riduzione al vino rosso

La trota salmonata è tenera, magra, compatta e delicatamente profumata, perché allevata nelle fresche acque trentine, vitali e incontaminate. Il sapore naturalmente dolce del pesce viene bilanciato da una leggera affumicatura data dalla cottura alla griglia. La riduzione al vino rosso aggiunge profondità con la sua nota tannica e leggermente acidula, bilanciando perfettamente il piatto.

Tortino Cuore Caldo al Cioccolato

cioccolato francese al 70% fondente

60 euro a persona

(menu per minimo due persone, bevande escluse)

abbinamento calici vino a 20 euro a persona