



Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

Proposta n°1

ANTIPASTO

Affettati Selezionati, Polenta Concia e Focaccia

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

PRIMO PIATTO

a scelta tra:

- risotto con crema di zucca e speck croccante
 - risotto con battuta di salsiccia e ristretto di Valcalepio Rosso
 - risotto con radicchio di Chioggia e provola affumicata
 - maccheroncini con crema di carciofi, guancialetto e pecorino
-

DOLCE

Panettone

con crema inglese
all'arancia

Pandoro

con crema al
cioccolato

BEVANDE

Acqua Minerale

Valcalepio DOCG

Bianco e Rosso Fermo
Locatelli e Caffi

Caffè

e correzioni



40 euro
a persona

Proposta n.2

ANTIPASTO

Affettati Selezionati, Polenta Concia e Focaccia

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

Misto di Sfiziosità Fritte

PRIMI PIATTI

a scelta tra:

- risotto con crema di zucca e speck croccante
- risotto con battuta di salsiccia e ristretto di Valcalepio Rosso
- risotto con radicchio di Chioggia e provola affumicata
- maccheroncini con crema di carciofi, guanciale e pecorino
- caserecce al ragù di cervo

SECONDO PIATTO

Guancia di Maiale

cotta a bassa temperatura e accompagnata da patate al forno

DOLCE

Panettone

con crema inglese
all'arancia

Pandoro

con crema al
cioccolato

BEVANDE

Acqua Minerale

Valcalepio DOCG

Bianco e Rosso Fermo
Locatelli e Caffi

Caffè

e correzioni

50 euro
a persona

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

Proposta n°3

ANTIPASTO

Affettati Selezionati, Polenta Concia,
Misto di Sfiziosità Fritte e Focaccia

Carpaccio di Salmone Affumicato
con insalatina di finocchio e arancia

PRIMI PIATTI

due a scelta tra:

- risotto con crema di zucca e speck croccante
- risotto con battuta di salsiccia e ristretto di Valcalepio Rosso
- risotto con radicchio di Chioggia e provola affumicata
- maccheroncini con crema di carciofi, guanciale e pecorino
- caserecce al ragù di cervo
- risotto con gamberi e lime
- maccheroncini con crema di carciofi

SECONDI PIATTI

Filetto di Orata al Forno
con porcini e pomodorini

Brasato di Manzo
cappello del prete brasato accompagnato da patate al forno

DOLCE

Panettone

con crema inglese
all'arancia

Pandoro

con crema al
cioccolato

BEVANDE

Acqua Minerale

Valcalepio DOCG

Bianco e Rosso Fermo
Locatelli e Caffi

Caffè

e correzioni

60 euro
a persona