

A N T I P A S T I *di Terra*

Battuta di Manzo “ERBA”® olio, sale, pomodorini secchi, stracciatella affumicata e basilico	22
Carpaccio di Black Angus carpaccio di black angus, pomodorini confit e salsa al whiskey	17
Polpette di Capriolo polpette di brasato di capriolo impanate con farina di mais di Storo e fritte, maionese al lampone ed erba cipollina	18

A N T I P A S T I *di Pesce*

Tartare di Salmerino Alpino Trentino salsa guacamole spumosa, cipolla candita e uova di salmerino	20
Baccalà Mantecato baccalà, patate, latte e olio aromatizzato all’aglio e rosmarino, chips di riso nero e limone candito	16
Polpo Scottato polpo del Marocco cotto a bassa temperatura per 8 ore, scottato in padella, crema di sedano rapa, edamame al vapore e petali di ravanello	20

P R I M I *di Terra*

Agnolotti di Nonna Anita ripieni di stracotto di manzo, arrosto di maiale, spinaci, con burro, salvia e pancetta	15
Tagliatelle ai Funghi Porcini tagliatelle fatte in casa, trafilate al bronzo, burro e funghi porcini	16
Bigoli di Saraceno al Ragu di Cervo pasta fresca fatta in casa con farina di grano saraceno, ragù bianco di cervo, coulis di mirtilli e scaglie di grana	17

P R I M I *di Pesce*

Calamarata ai Frutti di Mare pasta corta fresca, cozze e vongole sgusciate, pomodorino cigliegino e salsa al basilico	16
Tagliolini con Porcini e Scampi tagliolini fatti in casa, funghi porcini, scampi e salicornia	25
Ravioli ai Gamberi ripieni di code di gambero e patate, tartare di gambero rosso, bisque di gamberi, gocce di pomodorino e salsa di stracciatella	24



Locanda del Boscaiolo

RISTORANTE & HOTEL

035 814 513

S E C O N D I *di Terra*

Tagliata di Black Gold Nigrande entrecôte di manzo cotto in griglia e scaloppata, funghi porcini, scalogno cotto nel vino rosso e la sua riduzione	30
Pluma di Maialino Iberico Duroc marinata con spezie e cotta per 7 ore a bassa temperatura, scottata in piastra, fondo bruno, pannocchiette baby, mela caramellata e cipolla CBT	25
Filetto di Cervo marinato con spezie, scottato in padella e scaloppato con fondo bruno, funghi shitake, crema di patate viola e chips di cavolo nero	25

S E C O N D I *di Pesce*

Lingotto di Ricciola ricciola cotta a bassa temperatura, crema al topinambur, cipolla rossa in agrodolce e pannocchiette baby	30
Filetto di Trota Salmonata trota salmonata cotta alla griglia, crema di lattuga, insalatina croccante e germogli, dressing agli agrumi e pepe rosa	23
Fritto Misto di Mare calamari, code di mazzancolla, gamberone, branzino e salsa orientale	22

C O N T O R N I

Cavolo Cappuccio con Vinaigrette	6
Patate Fritte Rustiche	5
Verdure al Forno zucchine, melanzane, cipolla, carote e patate	8
Coperto 1. 5. 7. 11. 12.	3