

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. CROSTACEI

a) Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) latticolo.

8. FRUTTA A GUSCIO

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

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

La storia ha origine con Donato Pettini ed Éufrosina, detta Gina. In cerca di lavoro, la coppia emigrò in Francia, stabilendosi in bassa Savoia presso lo Château Depierre a Cerdon. Donato lavorava come fattore, mentre Gina era la cuoca del castello, accumulando esperienze culinarie preziose per il futuro della famiglia.

Nel 1941, tornarono in Italia e si stabilirono a Monasterolo del Castello nella casa dei genitori di Donato. Nel 1949, vendettero alcune proprietà per acquistare parte della Locanda che allora ospitava una bottega di vini e realizzare la loro casa. Dopo la frana del 1954, che rese l'edificio inagibile, si trasferirono ad Alessandria.

Nel 1961 Donato finì di ristrutturare la casa e la famiglia tornò a Monasterolo. I figli **Anita, Romano e Mario** seguirono percorsi diversi finché, nel **1980**, Mario e Romano decisero di concretizzare il sogno familiare, acquistando il resto dell'edificio e aprendo la **Locanda del Boscaiolo**. Anita, pur continuando a vivere a Torino, li raggiunse fin da subito per occuparsi della cucina, firmando molte delle ricette storiche del menù.

La locanda divenne presto un punto di riferimento per chi cercava una **cucina genuina** e un'ospitalità calorosa. Il menù, arricchito dalle influenze francesi e piemontesi, proponeva piatti autentici e curati nei dettagli. Mario, conosciuto come "il Boscaiolo", con la sua voce accogliente e il suo carisma, conquistò i clienti che, nel tempo, divennero amici affezionati.

Dal 2020, la gestione è passata ai nipoti dei fondatori, rappresentando la terza generazione della famiglia. Oggi, a capo della brigata c'è lo **chef Simone Ciuffini**, di origine romana, con esperienze maturate tra Sardegna, Cortina e Canada.

La Locanda del Boscaiolo è un luogo dove la tradizione si fonde con l'innovazione, offrendo non solo un pasto o un soggiorno, ma un'autentica esperienza sulle rive del lago di Endine. Ogni piatto racconta una storia di passione e famiglia, in un ambiente dove il tempo rallenta e ogni momento diventa un ricordo prezioso.

Scan the QR code for
the menu in other languages



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

Battuta di Manzo "ERBA"®

olio, sale, pomodorini secchi, straciatella affumicata e basilico

22

Si chiama "battuta" perché, a differenza di quella macinata, la carne viene sminuzzata a colpi di coltello. I singoli pezzettini, non essendo stati spremuti nel tritacarne, mantengono la loro struttura e rilasciano tutta la loro fragranza durante la masticazione. I bovini, rigorosamente selezionati, vengono allevati al pascolo nel pieno rispetto del loro benessere e seguono una dieta a base di Erba Medica, elemento ricco di minerali.

7. 12.

Carpaccio di Black Angus USA

carpaccio di black angus marinato, fichi e salsa allo yogurt

17

Il Black Angus viene lavorato da noi e in seguito marinato con aromi e spezie. Questo metodo preserva la succosità e le proprietà naturali della carne, conferendo un aroma delicato che esalta il suo sapore ricco e intenso. Il Black Angus della Creekstone Farms USA è un bovino allevato in modo naturale con grande cura per il suo benessere. Caratterizzato da una marmorizzazione ricca e una consistenza tenera, offre un'esperienza gustativa eccezionale.

7.

Polpette di Capriolo

polpette di brasato di capriolo impanate con farina di mais di Storo e fritte, maionese al lampone ed erba cipollina

18

La farina di mais di Storo macinata a pietra, prodotta in Trentino dal Mais Nostrano di Storo, ha un colore giallo intenso con sfumature rosse e un sapore ricco.

1. 3. 5. 7. 9. 12.

Tartare di Salmerino Alpino Trentino

salsa guacamole spumosa, cipolla candita e uova di salmerino

20

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.

4. 12.

Baccalà Mantecato

baccalà, patate, latte e olio aromatizzato all'aglio e rosmarino, chips di riso nero e limone candito

16

1. 3. 4. 5. 7. 9. 12.

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

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.

9. 14.

Si prega la Gentile Clientela di comunicare in anticipo eventuali intolleranze ed allergie al personale. Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11).



Agnolotti di Nonna Anita

ripieni di stracotto di manzo, arrosto di maiale, spinaci, con burro, salvia e pancetta

Ricetta segretissima della nostra nonna, piatto storico della Locanda del Boscaiolo, nel menù dal 1980.

1. 3. 6. 7. 9. 10. 12.

Bigoli di Saraceno al Ragù di Cervo

pasta fresca fatta in casa con farina di grano saraceno, ragù bianco di cervo, coulis di mirilli e scaglie di grana

1.3. 6. 7. 9. 10. 12.

Tagliatelle ai Funghi Porcini

tagliatelle fatte in casa, trafilate al bronzo, burro e funghi porcini

I funghi porcini vengono lavorati freschi e abbattuti direttamente da noi, garantendo un prodotto di altissima qualità anche oltre la loro stagione naturale.

1. 3. 6. 7. 9. 10.

15

17

16

Calamarata ai Frutti di Mare

pasta corta fresca, cozze e vongole sgusciate, pomodorino cigliegino e salsa al basilico

1. 3. 6. 9. 10. 12. 14

Tagliolini agli 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.

1. 2. 3. 6. 9. 10. 12.

Ravioli ai Gamberi

ripieni di code di gambero e patate, tartare di gambero rosso, bisque di gamberi, gocce di pomodorino e salsa di stracciatella

1. 2. 3. 6. 9. 10. 12.

18

25

24

Prepariamo con le nostre mani tutta la pasta fresca, curando ogni dettaglio: ogni raviolo viene sigillato singolarmente con dedizione e amore. Utilizziamo la trafila al bronzo per ottenere una consistenza più ruvida, che consente alla pasta di trattenere meglio il sugo.



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

Un taglio di carne di altissima qualità proveniente da bovini allevati in modo naturale con grande cura per il loro benessere nei verdissimi pascoli bagnati dal fiume Venta, che costeggia tutta la pianura e attraversa i suoi boschi. Un capo con una carne dalla consistenza unica nel suo genere che grazie alla buona marezzatura risulta tenera e succosa.

7. 9. 10.

Pluma di Maialino Iberico Duroc

marinata con spezie e cotta per 7 ore a bassa temperatura, scottata in piastra, fondo bruno, carote saltate e salsa al chimichurri

La pluma è uno dei tagli più pregiati del maialino iberico, situata vicino alla parte alta della spalla. Nota per la sua carne tenera e la sua marezzatura ha un sapore intenso e succoso. La marinatura con spezie arricchisce la carne di aromi, mentre la cottura a bassa temperatura esalta la sua naturale tenerezza, mantenendo tutti i succhi all'interno. Il risultato è una carne dal sapore profondo, con una consistenza morbida e succulenta.

6. 9. 10. 12.

Filetto di Cervo

marinato con spezie, scottato in padella e scaloppato con fondo bruno, salsa ai frutti di bosco e aceto balsamico, cremoso di patate al timo

Il nostro filetto di cervo proviene da un produttore d'eccellenza, con selvaggina allevata in libertà in un ambiente privilegiato e con una dieta naturale. La carne di cervo è caratterizzata da un sapore intenso, leggermente ferroso e terroso.

7. 9. 12.

25

25

28

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

La ricciola, pesce pregiato di mare dalle carni sode e saporite, viene cotta delicatamente a bassa temperatura per conservarne tutta la morbidezza e l'intensità marina.

1. 4. 9.

Filetto di Trota Salmonata

trota salmonata cotta alla griglia, crema di lattuga, insalatina croccante e germogli, dressing agli agrumi e pepe rosa

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.

4. 6. 9. 14.

Fritto Misto di Mare

calamari, code di mazzancolla, gamberone, branzino e salsa orientale

1. 2. 3. 5. 6. 10. 14.

30

23

22

C O N T O R N I

Cavolo Cappuccio con Vinaigrette ^{4. 10. 12.}

6

Patate Fritte Rustiche ^{1. 5.}

5

Verdure al Forno

zucchine, melanzane, cipolla, carote e patate

8

Coperto ^{1. 5. 7. 11. 12.}

3

PREZZI IN EURO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

Un leggero sovrapprezzo è contemplato per le porzioni divise in due, le quali non costituiscono esattamente la metà, ma porzioni ridotte rispetto alla portata originale.