



Locanda del Boscaiolo

LE NOSTRE PROPOSTE

Di seguito troverete alcune proposte di menu con **antipasti**, **primi** e **secondi** piatti, **dolce** e **caffè**: TUTTO INCLUSO.
Menu a base di carne o menu a base di pesce?
A voi la scelta!

Potrete modificare i menu a vostro gusto e piacere, in modo da poter soddisfare ogni vostro ospite e creare il menu perfetto per la vostra occasione.

Cerimonie, Comunioni, Battesimi, Feste di Laurea e Compleanni oppure piccoli Matrimoni: con più di **quarant'anni di esperienza** alla *Locanda del Boscaiolo* siamo ormai esperti nel rendere ogni occasione unica e indimenticabile!

La nostra deliziosa cucina sarà in grado di stupirvi con la qualità e la bontà dei nostri piatti tradizionali. Il nostro personale qualificato e sempre cordiale sarà felice di esaudire ogni vostra piccola o grande richiesta.

Poiché ogni evento è unico, noi della *Locanda del Boscaiolo* faremo il possibile perché sia curato in ogni minimo dettaglio così da regalare a tutti i suoi ospiti momenti memorabili.

Parallelamente al menu scelto potrete creare una variante adatta ai più piccoli e a soddisfare ogni esigenza alimentare dei vostri ospiti.

**Tradizione, accoglienza e passione.
Questa è la Locanda del Boscaiolo.**

Grazie per aver scelto di festeggiare con noi la vostra speciale occasione!



1 .

A N T I P A S T O

Affettati Tradizionali

prosciutto crudo di Parma, salame della bergamasca, pancetta, coppa e speck

P R I M I

Risotto al Ragù di Salsiccia

con riduzione di vino rosso e ricotta salata

Agnolotti di nonna Anita

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

S E C O N D I

Noce di Vitello con Funghi Porcini

arrosto di vitello, servito con funghi porcini e polenta di Storo

D O L C E

Torta da Forno o Torta da Cerimonia

Pere e Cioccolato, Pesche e Amaretti (stagione estiva), Mela e Cannella, Chantilly Classica, Chantilly rigata al Cioccolato, Mimosa...

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffè;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

50 euro a persona

2 .

A N T I P A S T O

Carpaccio di Black Angus

manzo irlandese affumicato servito con scaglie di grana e i nostri champignon

P R I M I

Lasagnetta alla Boscaiola

realizzata con pasta fresca fatta in casa, zucchine, piselli, carote e funghi porcini

Caserecce al Cinghiale

pasta fresca realizzata con trafila al bronzo con ragù di cinghiale

S E C O N D I

Sella di Vitello al Principe Orloff

arrosto di vitello con funghi porcini e vellutata a base di gorgonzola, servito con patate al forno

Guancia di Manzo

stufata secondo la tradizione con polenta di Storo

D O L C E

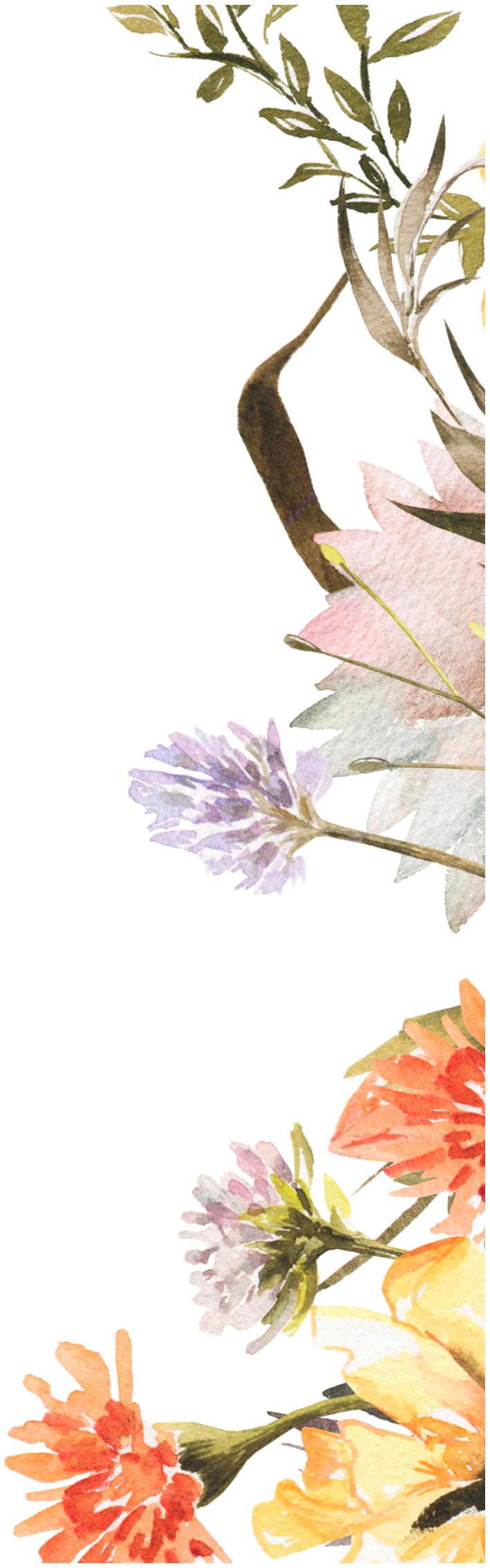
Torta da Forno o Torta da Cerimonia

Pere e Cioccolato, Pesche e Amaretti (stagione estiva), Mela e Cannella, Chantilly Classica, Chantilly rigata al Cioccolato, Mimosa...

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

55 euro a persona



3 .

A N T I P A S T O

Carpacci di Pesce

pesce spada, tonno e salmone affumicato con citronette agli agrumi e mousse di formaggi erborinati

Manzetta della Valcavallina

magatello di vitellone marinato con erbe aromatiche, zucchero di canna e sale

P R I M I

Risotto al Profumo di Timo

mantecato con crema di zucchine, robiola, pomodorino confit e timo

Caserecce al Pesce Spada

pasta fresca fatta in casa con pesce spada, pomodorini e olive taggiasche

S E C O N D I

Filetto di Branzino al Forno

con ratatouille di verdure

Bocconcini di Cinghiale

stufati secondo la tradizione serviti con polenta di Storo

D O L C E

Torta da Forno o Torta da Cerimonia

Pere e Cioccolato, Pesche e Amaretti (stagione estiva), Mela e Cannella, Chantilly Classica, Chantilly rigata al Cioccolato, Mimosa...

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

60 euro a persona



PIATTI ALTERNATIVI

ANTIPASTO

Tortino di patate e funghi porcini
accompagnato da vellutata al tartufo
+ 6€

Tartare di Fassona Piemontese
condita con olio e sale, servita con condimenti
+ 4€

Polenta con Fonduta e Porcini
polenta di Storo servita con fonduta di mezzano
di malga e funghi porcini
+ 4€

Affettati di Selvaggina
prosciutto di cinghiale e di cervo, salame di
cinghiale, lardo di Patanegra e petto d'oca
+ 2€

PRIMI

Lasagnetta al Ragù di Cinghiale
con pasta fresca fatta in casa
+ 3€

Lasagnetta alla Bolognese
con pasta fresca fatta in casa
+ 0€

Ravioli al Luccio
con vellutata di pomodorino fresco
+ 3€

Risotto Radicchio rosso e Scamorza

Risotto Porcini e Mirtilli

Risotto Salsiccia e Robiola

Risotto Speck e Porcini
+ 0€

Risotto Profumo di Mare
+ 6€

SECONDI

Filetti di Persico
impanati e fritti con patate rustiche
+ 0€

Bocconcini di Cervo
stufati secondo la tradizione con polenta
+ 0€

Carrello di Formaggi
mezzano di Malga, formaggella, stracchino e zola
con salsine di accompagnamento
+ 0€

CONTORNI

Patate Fritte
Patate al Forno
Ratatouille di Verdure
Purè di Patate
Polenta di Storo
Spinaci
Zucchine
+ 0€

TORTE

Facciamo affidamento alla prestigiosa pasticceria
La Vie Est Belle di San Paolo D'Argon :

Chantilly + 0€

Chantilly rigata al cioccolato + 0€

Chantilly alle Fragole + 0€

Chantilly ai Frutti di Bosco + 0€

Chantilly ai Frutti Tropicali + 1€

Mimosa + 0€

Meringata + 0€

Ugly Cake + 5€

Millefoglie + 1€

Saint honorè + 2€

Crostata di Frutta Fresca + 2€

Cream Tart + 5€

Red Velvet + 1€

Drip Cake + 7/8€

Cake Design (su progetto) + 7/8€

Decorazioni extra (variabile)

4 .

Aperitivo XL

Brioche salate con salumi e maionese, focaccia fatta in casa con affettati di pesce e formaggio spalmabile, mozzarelline fritte e olive ascolane, patatine rustiche, tartine a scelta (carne, pesce o vegetali), frittata con verdure, formaggi misti con marmellate fatte in casa, prosciutto crudo.

Risotto al Profumo di Timo

mantecato con crema di zucchine, robiola, pomodorino confit e timo

D O L C E

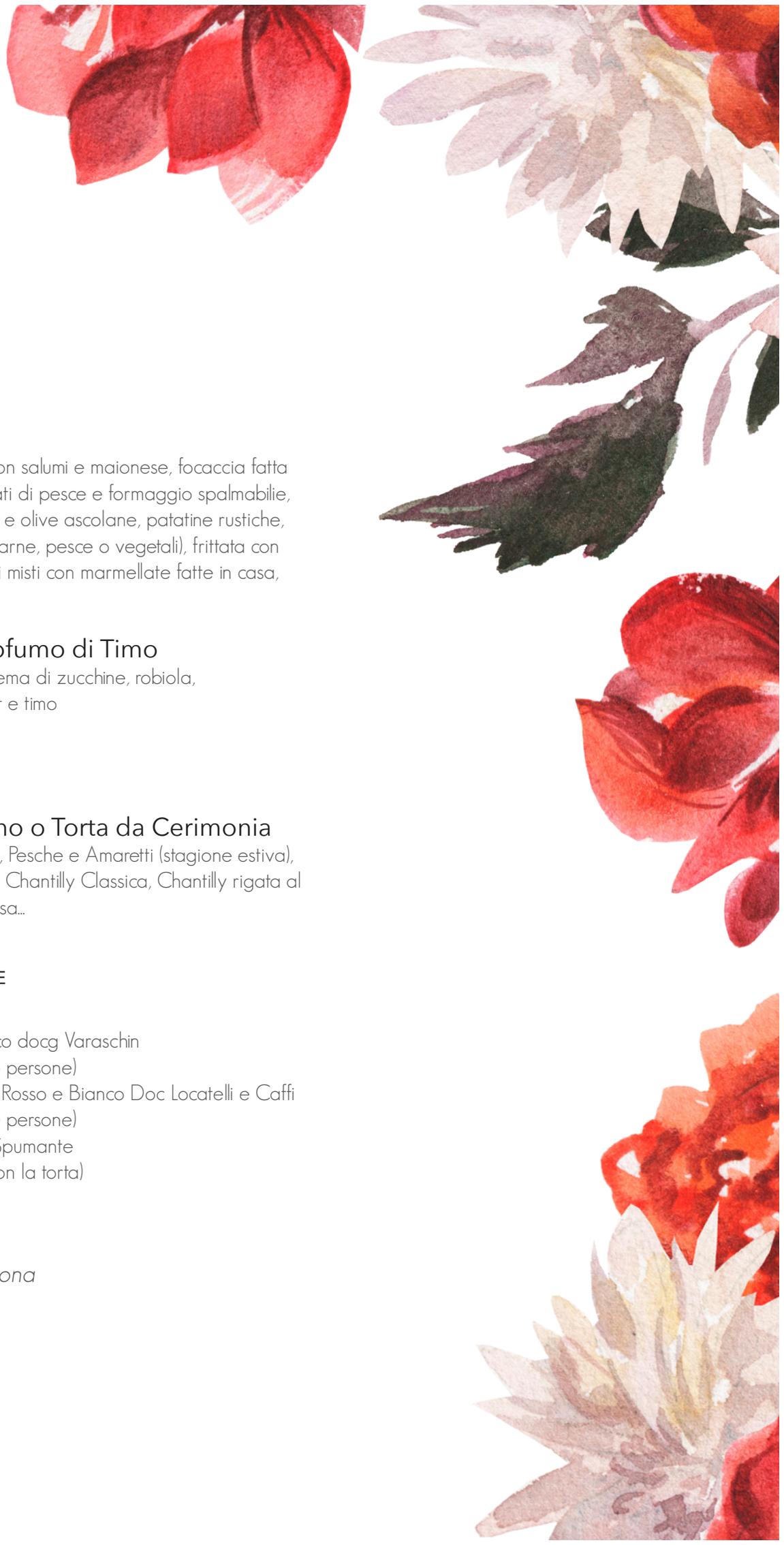
Torta da Forno o Torta da Cerimonia

Pere e Cioccolato, Pesche e Amaretti (stagione estiva), Mela e Cannella, Chantilly Classica, Chantilly rigata al Cioccolato, Mimosa..

B E V A N D E

Acqua minerale,
Aperitivo: Prosecco docg Varaschin
(1 bottiglia ogni 5 persone)
Cena: Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi
(1 bottiglia ogni 5 persone)
Dolce: Moscato Spumante
(1 calice servito con la torta)
Caffè

40 euro a persona



EXTRA .

MENU BIMBI

Primo, Dolce, Bibite - 15€ a persona
Secondo, Dolce, Bibite - 20€ a persona
Antipato, Primo, Dolce, Bibite - 18€ a persona
Antipato, Secondo, Dolce, Bibite - 25€ a persona
Primo, Secondo, Dolce, Bibite - 30€ a persona
Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Bibite - 35€ a persona

Piatti Amati dai Piccoli

Affettati (Cotto e Salame / Tradizionali)
Polenta e Fonduta
Maccheroncini in Bianco, al Pomodoro o al Ragù
Agnolotti di Nonna Anita
Arrosti con Polenta / Patate Fritte
Persico fritto con Polenta / Patate Fritte
Cotoletta con Polenta / Patate Fritte

APERITIVO

Aperitivo S - 8€ a persona
Patatine, olive e noccioline
(1 Prosecco ogni 5 persone o 1 Spritz)

Aperitivo M - 15€ a persona
Brioche salate con salumi e maionese, focaccia fatta in casa con affettati di pesce e formaggio spalmabile, Mozzarelline fritte e olive ascolane, patatine e noccioline.
(1 Prosecco ogni 5 persone o 1 Spritz)

Aperitivo XL - 25€ a persona
Brioche salate con salumi e maionese, focaccia fatta in casa con affettati di pesce e formaggio spalmabile, Mozzarelline fritte e olive ascolane, patatine rustiche, tartine a scelta (carne, pesce o vegetali), Frittata con verdure, Formaggi misti con marmellate fatte in casa, prosciutto crudo.
(1 Prosecco e 1 Valcalepio Bianco/ Rosso ogni 5 persone o 1 Spritz e 1 calice a persona)

