Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

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: 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!

LE NOSTRE TORTE

Facciamo affidamento alla prestigiosa pasticceria La Vie Est Belle di San Paolo D'Argon per torte elaborate come Chantilly, Mimosa, Millefoglie ecc...
Con una piccola aggiunta al prezzo si possono realizzare anche torte di Cake Design, biscotti personalizzati ecc...

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

MENU 1

ANTIPASTO

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

ACCOMPAGNATI CON
FUNGHETTI DI COLTURA, CIPOLLINE IN
AGRODOLCE E INSALATA DEL BOSCAIOLO

-

PRIMI

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

Caserecce al Taleggio
pasta fatta in casa servita con fonduta di taleggio, granella di nocciole tostate e polvere di salvia

-

SECONDI

Noce di Vitello con Funghi Porcini
arrosto di vitello, servito con funghi porcini e polenta di Storo

-

DOLCE

Torta da Cerimonia
chantilly ai frutti di bosco, chantilly alle fragole, crostata di frutta fresca, meringatra, mimosa...

-

BEVANDE
Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante Anteo e
Prosecco docg Varaschin
Caffè

45 euro a persona

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

MENU N°2

ANTIPASTO

Carpaccio di Black Angus
manzo irlandese affumicato servito con scaglie di grana e i nostri funghetti champignon

ACCOMPAGNATI CON
CIPOLLINE IN AGRODOLCE E INSALATA DEL BOSCAIOLO

-

PRIMI

Lasagnetta al Ragù di Cinghiale
realizzata con pasta fresca fatta in casa

Risotto ai Funghi Porcini
con carnaroli Salera invecchiato 36 mesi

-

SECONDI

Guancia di Manzo
stufata secondo la tradizione con polenta di Storo

Sella di Vitello al Principe Orloff
arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola, servita con funghi porcini e patate al forno

-

DOLCE

Torta da Cerimonia
chantilly ai frutti di bosco, chantilly alle fragole, crostata di frutta fresca, meringatra, mimosa...

-

BEVANDE

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante Anteo e
Prosecco docg Varaschin
Caffè

50 euro a persona

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

MENU N° 3

ANTIPASTO

Misto Pesce
spada e tonno affumicato, luccio in carpione, trota salmonata marinata, involtino di salmone ripieno di formaggio erborinato, mascarpone, miele e aceto balsamico caramellato

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

ACCOMPAGNATI CON
FUNGHETTI DI COLTURA, CIPOLLINE IN
AGRODOLCE E INSALATA DEL BOSCAIOLO

-

PRIMI

Caserecce al Pesce Spada
pasta fresca fatta in casa con pesce spada, pomodorini e olive taggiasche

Lasagnetta alla Boscaiola
con besciamella, verdure e funghi porcini

-

SECONDI

Filetti di Persico Dorato
impanati e fritti con contorno di patate rustiche fritte

Sella di Vitello al Principe Orloff
arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola, servita con funghi porcini e polenta di Storo

-

DOLCE

Torta da Cerimonia
chantilly ai frutti di bosco, chantilly alle fragole, crostata di frutta fresca, meringatra, mimosa...

-

BEVANDE

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante Anteo e
Prosecco docg Varaschin
Caffè

55 euro a persona

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

MENU N°4

ANTIPASTO

Tortino di patate e funghi porcini
accompagnato da vellutata al tartufo

Tartare di Fassona Piemontese
condita con olio e sale, servita con i suoi condimenti

ACCOMPAGNATI CON
FUNGHETTI DI COLTURA, CIPOLLINE IN
AGRODOLCE E INSALATA DEL BOSCAIOLO

-

PRIMI

Risotto al Profumo di Timo
mantecato con crema di zucchine, robiola, pomodorino confit e timo

Caserecce di Farro ai Funghi Porcini
pasta fatta in casa di farro integrale con funghi porcini

-

SECONDI

Guancia di Manzo
stufata secondo la tradizione con polenta di Storo

Carrello di Formaggi della Bergamasca

-

DOLCE

Torta da Cerimonia
chantilly ai frutti di bosco, chantilly alle fragole, crostata di frutta fresca, meringatra, mimosa...

-

BEVANDE

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante Anteo e
Prosecco docg Varaschin
Caffè

55 euro a persona

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

MENU N° 5

ANTIPASTO

Cruditè di Pesce
carpaccio di tonno rosso del Mediterraneo, carpaccio di branzino, tartare di ricciola, scampo, gambero rosso di Mazara del Valllo e ostrica

-

PRIMI

Fettuccine ai Gamberi Rossi di Mazara del Vallo
mantecate con crema di melanzane e pomodorini

Ravioli al Luccio
con ricotta e luccio, serviti con vellutata di pomodorini

-

SECONDI

Turbante di Branzino
ripieno di patate e zucchine, su crema di porro

Scottata di Tonno Rosso del Mediterraneo
con spinacino fresco e scalogno

-

DOLCE

Torta da Cerimonia
chantilly ai frutti di bosco, chantilly alle fragole, crostata di frutta fresca, meringatra, mimosa...

-

BEVANDE

Acqua minerale,
Franciacorta Saten La Boscaiola Vigneti Cenci
Caffè

80 euro a persona

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

MENU N° 6

ANTIPASTO

Tartare di Cervo
servita con i suoi condimenti

Polpette di Capriolo
con maionese al lampone e tabasco

-

PRIMI

Ravioli di Capriolo
con salsa allo zafferano, salsa al mirtillo e cipolla candita

Bigoli con Ragù di Cinghiale
pasta fresca fartta in casa al torchio

-

SECONDI

Filetto di Cervo
scottato in padella con il fondo bruno di cervo
servito con verdura di stagione

-

DOLCE

Torta da Cerimonia
chantilly ai frutti di bosco, chantilly alle fragole,
crostata di frutta fresca, meringatra, mimosa...

-

BEVANDE

Acqua minerale,
Luna Rossa Caminella
Caffè

70 euro a persona