

*La Ranera*  
*Menu S. Natale 2025*

*Il Polpo con sfilletata di carciofi in emulsione di capperi, lime ed acciughe del Cantabrico*

*Sformato di funghi porcini, topinambur e speck croccante*

\*\*\*\*\*

*Riso Carnaroli mantecato con mascarpone, pistilli di zafferano e riduzione di aceto balsamico*

*Pappardelle con farina di castagne, zucca e salsiccia*

\*\*\*\*\*

**LA SCELTA**

*Coscia di Faraona a lenta cottura con porri, pinoli, uvetta sultanina e soffice di patate*

**OPPURE**

*Trancio di Salmone all'aneto e coriandolo con gratin di broccoletti*

\*\*\*\*\*

*Strudel di mele e frutti rossi con crema pasticciera  
Flute di spumante DOC millesimato*

*Caffe'*

*Cantina ns selezione*

**€ 55,00**

## *La Ranera* Menu S. Natale 2025

*Il Polpo con sfilletata di carciofi in emulsione di capperi, lime ed acciughe del Cantabrico* \* 6-4-14

*Sformato di funghi porcini, topinambur e speck croccante* \*6-7

\*\*\*\*\*

*Riso Carnaroli mantecato con mascarpone, pistilli di zafferano e riduzione di aceto balsamico* \*6-7-9

*Pappardelle con farina di castagne, zucca e salsiccia* 1-2-3-4-6-7-8-9-10

\*\*\*\*\*

### **LA SCELTA**

*Coscia di Faraona a lenta cottura con porri, pinoli, uvetta sultanina e soffice di patate* \*6-7-12

### **OPPURE**

*Trancio di Salmone all'aneto e coriandolo con gratin di broccoletti* \*4-6-7

\*\*\*\*\*

*Strudel di mele e frutti rossi con crema pasticciera*  
*Flute di spumante DOC millesimato* \*1-3-6-7-8-10

### **Caffe'**

*Cantina ns selezione*

**€ 55,00**