

La Ranera
Menu S. Natale 2025

*Il Polpo con sfilettata 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*

Caffè

Cantina ns selezione

€ 55,00

www.ristorantelaranera.it
0371.211260

La Ranera *Menu S. Natale 2025*

*Il Polpo con sfilettata 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