


ANTICA
*Osteria
al Ranari*



Antipasti

| | | |
|--|------|----------|
| Sorbir d'agnoli in brodo | € 12 | *1-3-7-9 |
| Gnocco fritto con squaquerone, prosciutto crudo di Parma, mortadella Bonfatti di Cento, salame mantovano e coppa di Parma | € 15 | *1-5-7 |
| Lumache in umido di "Nonna Carolina" su pane grigliato | € 13 | *1-9 |
| Culatello  con mostarda mantovana | € 15 | |
| Tortino di zucca su fonduta di Taleggio e porri fritti | € 12 | *1-3-7 |
| Zuppetta di legumi con zucca, porri e cavolo nero | € 12 | *1 |

Primi Piatti

| | | |
|--|------|----------|
| Tortelli di zucca al burro e salvia | € 14 | *1-3-7-8 |
| Risotto alla pilota | € 12 | *7 |
| Maccheroni con stracotto di cavallo | € 12 | *1-3-12# |
| Bigoli al torchio con guanciale, pecorino ed aceto balsamico | € 13 | *1-3-7 |
| Pasta di grano saraceno con verze, patate, speck e formaggio di malga | € 13 | *1-7 |
| Ravioli ripieni di faraona e Grana di capra al tartufo | € 14 | *1-7 |

Secondi Piatti

| | | |
|---|------|---------|
| Stracotto di cavallo con polenta | € 15 | *1-12# |
| Costata di manzo con patate al forno | € 20 | *7 |
| Luccio in salsa con polenta | € 15 | *4# |
| Terracotta gratinata con carciofi, patate e taleggio | € 15 | *7# |
| Trancetti di baccalà al forno con spinacino, pomodori secchi e olive taggiasche | € 18 | *4# |
| Bolliti misto accompagnato da salva verde, mostarda e pearà (cappone, lingua, testina di vitello, manzo e cotechino) | € 20 | *4-7-9# |
| Fritto di rane con verdure pastellate (possibile tempo di attesa 15 min.) | € 18 | *1-5# |