



HOTEL RISTORANTE L'APPRODO

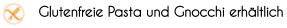
Corso Roma 80 - 28028 Pettenasco (NO) - tel. 0323 89345/6 info@approdohotelorta.it - www.approdohotelorta.com

VORSPEISEN

Parmaschinken, Senffeigen , Gorgonzolakäse und Mascarpone 🚫	16,00
Rindertatar, panierte Steinpilze*, gesalzener Eierlikör, schwarzer Knoblauch	18,00
Kabeljau* in Pankobrot, grüne Sauce, Spinto bitterem Gelee	16,00
Marinierte Forelle mit Roter Bete, Avocadosauce, Griechischem Joghurt und Forelle Eiern 😿	18,00
Gesalzene Cremetorte , Kokosnussölcreme, gekochtes und rohes Gemüse ≠	16,00
Wirsingkuchen mit Toma-Käse , leichte Trüffelsauce 🖊 😿	16,00

NUDELN UND REIS

Carnaroli Risotto mit Safran, Pilzpulver und geröstete Haselnüsse / 🚫	18,00
Ravioli* gefüllt mit Burrata-Käse und Pistazien, Fischbisque und Garnelen, kandierte Tomaten	18,00
Kastanienmehl-Tagliatelle [*] mit Steinpilzen, Petersilie €	18,00
Gnocchi mit Ricotta-Käse , Tomaten, Auberginen und Basilikum- Pesto -Tropfen ≠	16,00
Fusilli mit Entenragout, Rotweinreduktion	16,00
Tintenfisch-Paccheri*, gebraten mit Lachs, gelben Kirschtomaten, Knoblauch, Öl und Chilischote	18,00
Spaghetti Carbonara	16,00
Spaghetti Bolognese	16,00



FISCH UND FLEISCH

Gemischter Fisch friettiert mit Salbei im Teig	20,00
Steinbutt [∗] auf Kürbiscreme und Kastanien mit Rosmarin €	25,00
Felchenfilet* auf Schwarzkohl, Sauce duftend mit Eisenkraut und Zitrusfrüchten, Blumenkohl-Toffee 🔀	23,00
Rinderfilet mit Steinpilzen, Petersiliengel	29,00
Kaninchenkeulen mit Salbei und Knoblauch auf geschmortem Paprika und leichter Sardellensauce	24,00
Lammrücken, dunkle Schokoladensauce , Babykarotten, Schalotten Mousse	24,00
Gekochte Zwiebelblüten in Balsamessig, Sichuanpfeffer- Streusel , leichte Creme 🖊 🚫	16,00
Gemüse des Tages 🖊 😿	8,00

SALAT

Gemischter Salat 🖊 🚫	8,00
Griechisch: Salat, Feta, schwarze Oliven, Oregano und Tomaten	13,00
Fusion: Salat, Guacamole*, geräucherter Lachs, Brotwaffel	16,00

KÄSE

Einheimische, regionale und italienische Käseverkostung mit unseren biologischen Konfitüren und Honig

4 Proben Euro 11,00 \$\infty\$ 6 Proben Euro 16,00

DESSERT

Tiramisu mit Kakaopulver	9,00
Marron-Glacé- Eis , Schokoladensauce und Baiser-Streusel 😿	8,00
Lauwarme Zabaglione mit Maismehlkeksen	9,00
Apfelkrapfen [*] mit Agavensirup und Beeren ≠	9,00
Eis und Sorbets	6,00

DEGUSTATIONSMENU

Parmaschinken, Senffeigen, Gorgonzolakäse und Mascarpone 💢



oder

Kabeljau * in Pankobrot, grüne Sauce, Spinto bitterem Gelee ***

Carnaroli **Risotto** mit Safran, Pilzpulver und geröstete **Haselnüsse**



Fusilli mit Entenragout, Rotweinreduktion

Steinbutt* auf Kürbiscreme und Kastanien mit Rosmarin

oder

Lammrücken, dunkle **Schokoladensauce**, Babykarotten, Schalotten **Mousse** 🚫



Käseauswahl 🖊 🚫

oder

Marron-Glacé-Eis, Schokoladensauce und Baiser-Streusel 🚫



euro 53,00

TRADITIONELLES MENU

Rindertatar, panierte Waldpilze*, gesalzener Eierlikör, schwarzer Knoblauch

Kaninchenkeulen mit Salbei und Knoblauch auf geschmortem Paprika und leichter Sardellensauce



Käseauswahl 🕬



oder

Lauwarme Zabaalione mit Maismehlkeksen

euro 43.00

MENU DES SEES

Marinierte Forelle mit Roter Bete, Avocadosauce, griechischem Joghurt und Forelle Eiern 🔀

Felchenfilet* auf Schwarzkohl, Sauce duftend mit Eisenkraut und Zitrusfrüchten, Blumenkohl-Toffee 💢



oder

Tiramisu mit Kakaopulver

euro 43.00

VEGANO

Gesalzene Sahnetorte, Kokosnussölcreme, gekochtes und rohes Gemüse 🖊



Kastanienmehl-Tagliatelle* mit Steinpilzen, Petersilie 🏻 🥖

Gekochte Zwiebelblüten in Balsamessig, Sichuanpfeffer-**Streusel**, leichte Creme 🖊



Apfelkrapfen* mit Agavensirup und Beeren ≠∞



euro 50,00

^{*} Produkt am Ursprungsort eingefroren oder frisch und von uns gekühlt in Übereinstimmung mit den italienischen



🖊 Veaetarier/Vegan 🛮 😢 Glutenfreie Gerichte, Kontamination kann nicht ausgeschlossen werden