











HOTEL RISTORANTE L'APPRODO  
Corso Roma 80 - 28028 Pettenasco (NO) - tel. 0323 89345/6  
[info@approdohotelorta.it](mailto:info@approdohotelorta.it) - [www.approdohotelorta.com](http://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

 Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich

## 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, <b>Feta</b> , 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  
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** 


oder

**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 Zabaglione 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   
\*\*\*

Käseauswahl  

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 Gesetzen

 Vegetarier/Vegan  Glutenfreie Gerichte, Kontamination kann nicht ausgeschlossen werden

Unsere Zubereitungen können Allergene enthalten, darunter Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere, die Sie in Fettschrift finden.  
Für weitere Informationen fragen Sie bitte das diensthabende Personal nach einer Dokumentation.