












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

POUR COMMENCER...










Jambon de Parme, figues à la moutarde , gorgonzola et mascarpone 	16,00
Tartare de bœuf, cèpes panés* , sabaion salé, ail noir	18,00
Tapas* de cabillaud en pain panko, sauce verte, gelée de Bitter spinto	16,00
Truite marinée à la betterave avec ses œufs, sauce à l'avocat, yaourt grec 	18,00
Cream tart salée, crème à l'huile de coco, légumes cuits et crus 	16,00
Tarte au chou de Savoie avec cœur de fromage Toma du Mottarone, sauce légère aux truffes  	16,00

ENSUITE...

Riz Carnaroli sélection Barone au safran, poudre de champignons et noisettes grillées  	18,00
Raviolis* fourrés avec burrata et pistaches, bisque et écrevisses, tomates confites	18,00
Tagliatelles* à la farine de châtaigne, sauce aux cèpes et persil 	18,00
Gnocchis de ricotta à la tomate et aubergines, gouttes de pistou de basilic 	16,00
Fusilli au ragoût de canard, réduction au vin rouge	16,00
Paccheri à l'encre de seiche* sautés avec saumon, petits tomates jaunes, huile, ail et piment fort	18,00
Spaghetti carbonara	16,00
Spaghetti bolognese	16,00

Pâtes et gnocchi sans gluten disponibles 

APRES




Friture de poissons avec sauge en pâte à frire	20,00
Turbot* sur potiron crémeux et châtaignes au romarin 	25,00
Filet de lavaret* sur chou noir, sauce à la verveine et aux agrumes, mou de chou-fleur 	23,00
Filet de bœuf aux cèpes, gel de persil 	29,00
Cuisses de lapin cuites et aromatisées à la sauge et à l'ail, sur poivrons à l'étouffée et sauce légère aux anchois 	24,00
Rumsteck d'agneau, sauce au chocolat noir, petites carottes, caramel à l'échalote 	24,00
Fleur d'oignon cuite au vinaigre balsamique, crumble de poivre de Sichuan, crème légère  	16,00
Légumes du jour  	8,00

SALADES


Salade mixte  	8,00
Capri: salade, petites mozzarelles , tomates et basilic  	13,00
Fusion: salade, guacamole*, saumon fumé , goufre de pain	16,00

FROMAGES

Dégustation de **fromages** locaux, régionaux et italiens accompagnés de nos confitures et miels biologiques

4 sortes Euro 11,00  
6 sortes Euro 16,00  

POUR TERMINER...

Tiramisù avec terre de cacao	9,00
Glace aux marrons glacés, sauce au chocolat et crumble meringué 	8,00
Sabayon chaud avec biscuits à la farine de polenta	9,00
Beignets de pommes* au sirop d'agave et aux fruits de bois 	9,00
Glaces et sorbets	6,00

MENU DEGUSTATION

Jambon de Parme, **figues à la moutarde**, gorgonzola et mascarpone 


ou

Tapas* de cabillaud en pain panko, sauce verte, gelée de Bitter spinto


Riz Carnaroli sélection Barone au safran, poudre de champignons et **noisettes grillées**  

ou

Fusilli au ragoût de canard, réduction au vin rouge

Turbot* sur potiron crémeux et châtaignes au romarin 

ou

Rumsteck d'agneau, **sauce** au chocolat noir, petites carottes, **caramel** à l'échalote 

Sélection de **fromages**  

ou



Glace aux marrons glacés, sauce au chocolat et **crumble meringué** 

euro 53,00

MENU DE LA TRADITION

Tartare de bœuf, **cèpes panés***, sabaion salé, ail noir

Cuisses de lapin cuites et aromatisées à la sauge et à l'ail,
sur poivrons à l'étouffée et **sauce légère aux anchois** 

Selection de **fromages**  



ou

Sabayon chaud avec **biscuits** à la farine de polenta
euro 43,00


MENU DU LAC

Truite marinée à la betterave avec ses **œufs**, sauce à l'avocat, yaourt grec * 

Filet de **lavaret*** sur chou noir,
sauce à la verveine et aux agrumes, **mou** de chou-fleur 

Selection de **fromages**  

ou

Tiramisù avec terre de cacao 
euro 43,00

VEGAN

Cream tart salée, crème à l'huile de coco, légumes cuits et crus 

Tagliatelles* à la farine de châtaigne, sauce aux cèpes et persil 

Fleur d'oignon cuite au vinaigre balsamique,
crumble de poivre de Sichuan, crème légère  

Beignets de pommes* au sirop d'agave et aux fruits de bois  
euro 50,00

* produit congelé à l'origine ou frais et congelé par nous selon la loi italienne

 Végétarien/Végétalien  Plats sans gluten, la contamination n'est pas exclue

Cher Client, nos préparations peuvent contenir des allergènes, notamment : du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, du sésame, du dioxyde de soufre, des lupins et des mollusques, que vous trouverez écrits en gras.

Pour plus d'informations, veuillez demander la documentation au personnel de service.