













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

ANTIPASTI

Fiocco di Parma, fichi senapati, gorgonzola e mascarpone 	16,00
Tartare di manzo, porcino impanato*, zabaione salato, aglio nero	18,00
Tapas di baccalà* in pane panko, salsa verde, gel di bitter spinto	16,00
Trota marinata alla barbabietola, salsa all'avocado, yogurt greco, le sue uova 	18,00
Cream Tart salata, cremoso all'olio di cocco, verdure cotte e crude 	16,00
Cavolo verza con cuore alla Toma del Mottarone, salsa delicata al tartufo  	16,00

PRIMI





Riso Carnaroli selezione Barone allo zafferano, polvere di funghi e nocciole tostate  	18,00
Ravioli* ripieni di burrata e pistacchi, bisque e gamberi, pomodori canditi	18,00
Tagliatelle* alla farina di castagne con funghi porcini, prezzemolo 	18,00
Gnocchi di ricotta, pomodoro, melanzane e gocce di pesto al basilico 	16,00
Fusilli al ragù d'anatra, riduzione al vino rosso	16,00
Paccheri al nero di seppia* saltati con salmone, pomodorini gialli, aglio olio e peperoncino	18,00
Spaghetti alla carbonara	16,00
Spaghetti alla bolognese	16,00

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

SECONDI





Frittura mista con salvia in pastella	20,00
Rombo* su crema di zucca e castagne al rosmarino 	25,00
Filetto di coregone* su cavolo nero, salsa con profumo di verbena e agrumi, toffee di cavolfiore 	23,00
Filetto di manzo ai funghi porcini, gel di prezzemolo 	29,00
Coscette di coniglio cotte e profumate alla salvia e aglio su peperonata e salsa leggera all'acciuga 	24,00
Scamoncino d'agnello, salsa al cioccolato fondente, carote baby, mou allo scalogno 	24,00
Fiore di cipolla cotta in aceto balsamico, crumble al pepe di sichuan, crema delicata  	16,00
Verdure del giorno 	8,00

INSALATE

Insalata mista  	8,00
Insalata greca: insalata, feta, olive nere, origano e pomodori  	13,00
Fusion: insalata, guacamole*, salmone affumicato, crostini di pane	16,00



FORMAGGI

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici


4 assaggi Euro 11,00  
6 assaggi Euro 16,00  

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7,00

DESSERT

Tiramisù con terra di cacao	9,00
Gelato ai marrons glacés, salsa al cioccolato e sbriciolato di meringhe 	8,00
Zabaione caldo con biscotti alla farina di polenta	9,00
Frittelle di mele* con sciroppo d'agave e frutti di bosco 	9,00
Gelati e sorbetti	6,00

DEGUSTAZIONE

Fiocco di Parma, fichi **senapati**, **gorgonzola** e **mascarpone** 


oppure

Tapas di baccalà* in **pane panko**, **salsa verde**, gel di **bitter** spinto

Riso Carnaroli selezione Barone allo zafferano, polvere di funghi e **nocciole** tostate  

oppure

Fusilli al ragù d'anatra, riduzione al **vino rosso**

Rombo* su crema di zucca e castagne al rosmarino 

oppure

Scamoncino d'agnello, **salsa** al cioccolato fondente, carote baby, **mou** allo scalogno 

Selezione di formaggi  

oppure

Gelato ai marron glacè, salsa al cioccolato e sbriciolato di **meringhe** 

euro 53,00

TRADIZIONE

Tartare di manzo, **porcino impanato***, **zabaione salato**, **aglio nero**

Coscette di coniglio cotte e profumate alla salvia e aglio, su peperonata e **salsa leggera all'acciuga** **

Selezione di **formaggi**  

oppure

Zabaione caldo con **biscotti** alla farina di polenta

euro 43,00

LAGO

Trota marinata alla barbabietola, **salsa all'avocado**, **yogurt greco**, **le sue uova** 

Filetto di **coregone*** su cavolo nero, **salsa** con profumo di verbena e agrumi, **toffee** di cavolfiore 

Selezione di **formaggi**  

oppure

Tiramisù con terra di cacao

euro 43,00

VEGANO

Cream Tart salata, cremoso all'olio di cocco, verdure cotte e crude 

Tagliatelle* alla farina di castagne con funghi porcini, prezzemolo 

Fiore di cipolla cotta in aceto balsamico, **crumble** al pepe di sichuan, crema delicata  

Frittelle di mele* con sciroppo d'agave e frutti di bosco 

euro 50,00

* prodotto surgelato all'origine o fresco e da noi abbattuto in ottemperanza alla normativa

 Vegetariano/vegano  Piatti senza glutine, non si esclude la contaminazione

Gentile Cliente, le nostre preparazioni possono contenere allergeni, tra cui: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi, che troverete scritti in grassetto. Per ulteriori informazioni Ti preghiamo di chiedere la documentazione al personale in servizio.