







**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 mit <b>Ziegenrobiola</b> und hausgemachtem <b>Apfelsenf</b> 	16,00
Rindertatar, Passionsfrucht <b>Eigelb</b> , <b>Basilikumousse</b> und Tomatenwasser 	18,00
<b>Kabeljau*</b> in <b>Pankobrot</b> , grüne Sauce, Spinto bitterem <b>Gelee</b>	16,00
<b>Zander*</b> mariniert mit Paprika, leichte Paprikacreme, Orangen und Eisenkraut 	18,00
<b>Pistazien-Hummus</b> , gebackene Kirschtomaten, <b>Burrata</b>  	16,00
<b>Tarte Tatin</b> mit Zwiebeln und Äpfeln, Thymian, Eiersauce und <b>Parmesan-Eis</b> 	16,00
Gekochte Rote Bete, <b>Sojamilch</b> , Curry-Olivenöl und Sprossen  	14,00

## NUDELN UND REIS

Cremig Carnaroli <b>Risotto</b> mit <b>Toma Käse</b> , Pfifferlinge, Petersilie  	18,00
<b>Ravioli*</b> mit Kalbwurst Füllung, <b>Parmesansauce</b> mit Trüffelgeschmack, <b>Rotweinreduktion</b>	18,00
<b>Eier-Tagliatelle*</b> , <b>Basilikumpesto</b> und marinierte <b>Forelle</b>	18,00
Gebratene <b>Brotgnocchi*</b> mit <b>Butter</b> und Rosmarin, Ossola-Speck, Rauke Salat creme	16,00
<b>Linguine*</b> mit Zitrone und Pfeffer, <b>Muscheln</b> mit Kräutern und Knoblauch-Crumble	18,00
<b>Pappardelle</b> mit Bierhefe mit <b>Linsenragout</b> 	15,00
<b>Spaghetti Carbonara</b>	16,00

 **Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich**

## FISCH UND FLEISCH

Frittierte <b>Calamari*</b> , mit Kirschtomaten und Basilikum, <b>Schnittlauchmayonnaise</b>	20,00
<b>Steinbuttfilet*</b> , Aubergine <b>Parmigiana</b> , <b>Provolasauce</b> , Basilikumöl	25,00
<b>Lachsforelle*</b> Scheibe mit <b>Prosecco</b> Sauce, rosa Pfeffer, Pak Choi 	23,00
Gegrilltes Rinderfilet, <b>Senfkornmayonnaise</b> , knusprige Kartoffeln* 	24,00
Schweinerippchen im Vakuum gekocht und dann im Ofen goldbraun gebacken, <b>Barbecue Sauce</b> 	22,00
Entenbrust, Himbeeressig, karamellisierte Pflaumen 	29,00
Schweinebacke, bei niedriger Temperatur gegart, <b>Haselnussmayonnaise</b> und Spinat 	23,00
Aubergine, Blumenkohl, Tomatensauce, olio al Basilikum-Olivenöl und Kurkuma- <b>Mandeln</b>  	16,00
Gemüse des Tages  	8,00

## SALAT

<b>Gemischter Salat</b> 🌿 🍴	8,00
<b>Capri:</b> Salat, Büffelmilch- <b>Mozzarella</b> , Tomaten, Basilikum 🌿 🍴	13,00
<b>Fusion:</b> Salat, Guacamole, geräucherter <b>Lachs</b> , <b>Brotwaffel</b>	16,00

## KAESE

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

4 Proben Euro 11,00	🌿 🍴
6 Proben Euro 16,00	🌿 🍴

## DESSERT

<b>Tiramisu</b> , Kakaopulver, Waldbeeren	9,00
Neu interpretierter Vanille- <b>Käsekuchen</b> , <b>Walnusskeks</b> , Kirschen 🍴	9,00
Schokoladen- <b>Caprese</b> , <b>Zabaglione</b> und <b>Pistazieneis</b> 🍴	9,00
Aprikosenpüree, Birnensorbet und Calvados mit Szechuanpfefferkrokant 🌿 🍴	9,00
<b>Eis (Eiercreme, Haselnuss, Schokolade)</b> und Sorbets (Zitrone, Erdbeere, Passionsfrucht) 🍴	6,00
<b>Erdnusskaramell</b> , <b>Nuss-Crunch</b> und dunkle Schokolade 🌿 🍴	9,00

# DEGUSTATIONSMENU

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

oder

Rindertatar, Passionsfrucht **Eigelb**, **Basilikummousse** und Tomatenwasser 

\*\*\*

Cremig Carnaroli **Risotto** mit **Toma Käse**, Pfifferlinge, Petersilie  


oder

**Linguine\*** mit Zitrone und Pfeffer, **Muscheln** mit Kräutern und Knoblauch-Crumble

\*\*\*

**Steinbuttfilet\***, Aubergine **Parmigiana**, **Provolasauce**, Basilikumöl

oder

Entenbrust, Himbeeressig, karamellierte Pflaumen 

\*\*\*

**Käseauswahl**  

oder


Aprikosenpüree, Birnensorbet und Calvados mit Szechuanpfefferkrokant  

euro 53,00

## TRADITIONELLES MENU

**Ravioli\*** mit Kalbwurst Füllung, **Parmesansauce** mit Trüffelgeschmack, **Rotweinreduktion**  
\*\*\*

Schweinebacke, bei niedriger Temperatur gegart, **Haselnussmayonnaise** und Spinat   
\*\*\*

**Käseauswahl**  

oder

**Tiramisu**, Kakaopulver, Waldbeeren

euro 43,00

## MENU DES SEES

**Zander\*** mariniert mit Paprika, leichte Paprikacreme, Orangen und Eisenkraut   
\*\*\*

**Lachsforelle\*** Scheibe mit **Prosecco** Sauce, rosa Pfeffer, Pak Choi   
\*\*\*



**Käseauswahl**  

oder

Neu interpretierter Vanille-**Käsekuchen**, **Walnusskeks**, Kirschen 

euro 43,00

## VEGANO

Gekochte Rote Bete, **Sojamilch**, Curry-Olivenöl und Sprossen    
\*\*\*

**Pappardelle** mit Bierhefe mit **Linsenragout**   
\*\*\*

Aubergine, Blumenkohl, Tomatensauce, olio al Basilikum-Olivenöl und Kurkuma-**Mandeln**    
\*\*\*

**Erdnusskaramell**, **Nuss-Crunch** und dunkle Schokolade  

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.