



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

VORSPEISEN

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

NUDELN UND REIS

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

 **Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich**

FISCH UND FLEISCH

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

SALAT

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

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

DEGUSTATIONSMENU

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

oder

Rindertatar, Passionsfrucht **Eigelb**, **Basilikumousse** 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.