



**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)

## POUR COMMENCER...

Jambon de Parme, <b>robiola</b> de chèvre et <b>moutarde</b> aux pommes maison 	16,00
Tartare de bœuf, <b>jaune d'oeuf</b> au fruit de la passion, <b>mousse</b> au basilic et eau de tomate 	18,00
<b>Morue*</b> au <b>pain</b> panko, <b>sauce verte</b> , gelée au bitter Spinto	16,00
<b>Sandre*</b> mariné au paprika, crème légère aux poivrons, oranges et verveine 	18,00
Houmous aux <b>pistaches</b> , tomates cerises au four, <b>burrata</b>  	16,00
<b>Tarte tatin</b> aux oignons et pommes, thym, sauce aux <b>œuf</b> et glace au <b>parmesan</b> 	16,00
Betterave cuite, lait de <b>soja</b> , huile au curry et germes  	14,00

## ENSUITE...

<b>Riz</b> Carnaroli sélection Barone, crémé au <b>fromage toma</b> , girolles et persil  	18,00
<b>Raviolis*</b> fourrés à la saucisse de veau, sauce au <b>parmesan</b> parfumée à la truffe, réduction de <b>vin rouge</b>	18,00
<b>Tagliatelles aux œufs*</b> , pesto de basilic et <b>truite</b> marinée	18,00
<b>Gnocchis de pain*</b> sautés au <b>beurre</b> noisette et romarin, lard de nos vallées, crème de roquette	16,00
<b>Linguine*</b> au citron et poivre, <b>palourdes</b> et crumble aux herbes et ail	18,00
<b>Pappardelle</b> à la levure de bière avec <b>ragoût</b> de lentilles 	15,00
<b>Spaghetti Carbonara</b>	16,00

 **Pâtes et gnocchi sans gluten disponibles**

## APRES

<b>Calamars</b> frits* accompagnés de tomates cerises et basilic, <b>mayonnaise</b> à la ciboulette	20,00
Filet de <b>turbot*</b> , <b>aubergine parmigiana</b> , sauce à la <b>provola</b> , huile de basilic	25,00
Tranche de <b>truite</b> saumonée*, sauce au prosecco, poivre rose, pak choi 	23,00
Filet de bœuf grillé, <b>mayonnaise</b> aux grains de moutarde, pommes de terre croustillantes* 	24,00
Côtes de porc cuites sous vide puis dorées au four, <b>sauce barbecue</b> 	22,00
Magret de canard, sa sauce, gelée de vinaigre de framboise, prunes caramélisées 	29,00
Joue de porc cuite à basse température, <b>mayonnaise</b> aux <b>noisettes</b> , épinards 	23,00
Aubergine, chou-fleur, sauce tomate, huile au basilic et <b>amandes</b> à la curcuma  	16,00
Légumes du jour  	8,00

## SALADES

<b>Salade mixte</b> 🌿🚫	8,00
<b>Capri:</b> salade, petites <b>mozzarelles</b> , tomates et basilic 🌿🚫	13,00
<b>Fusion:</b> salade, guacamole*, <b>saumon</b> 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...

<b>Tiramisù</b> , terre de cacao, fruits des bois	9,00
<b>Cheesecake</b> vanille réinventé, biscuit aux <b>noix</b> , pulpe de cerise 🚫	9,00
<b>Caprese</b> au chocolat, sauce <b>sabayon</b> et glace à la <b>pistache</b> 🚫	9,00
Purée d'abricots, sorbet poire et Calvados croquant au poivre de Sichuan 🌿🚫	9,00
<b>Glaces (crème aux œufs, noisette, chocolat)</b> et sorbets (citron, fraise, fruit de la passion) 🚫	6,00
Caramel aux <b>cacahuètes</b> , croquant aux <b>noix</b> et chocolat noir 🌿🚫	9,00

## MENU DEGUSTATION

**Morue\*** au **pain** panko, **sauce verte**, gelée au bitter Spinto

ou

Tartare de bœuf, **jaune d'œuf** au fruit de la passion, **mousse** au basilic et eau de tomate 

\*\*\*

**Riz** Carnaroli sélection Barone, crémé au **fromage toma**, girolles et persil  

ou

**Linguine\*** au citron et poivre, **palourdes** et crumble aux herbes et ail

\*\*\*

Filet de **turbot\***, **aubergine parmigiana**, sauce à la **provola**, huile de basilic

ou

Magret de canard, sa sauce, gel de vinaigre de framboise, prunes caramélisées 

\*\*\*

Selection de **fromages**  

ou

Purée d'abricots, sorbet poire et Calvados croquant au poivre de Sichuan  

euro 53,00

## MENU DE LA TRADITION

**Raviolis\*** farcis à la saucisse de veau, sauce au **parmesan** parfumée à la truffe, réduction de **vin rouge**  
\*\*\*

Joue de porc cuite à basse température, sauce d cuisson, **mayonnaise** aux **noisettes**, épinards   
\*\*\*

Selection de **fromages**  

ou

**Tiramisù**, terre de cacao, fruits des bois

euro 43,00

## MENU DU LAC

**Sandre\*** mariné au paprika, crème légère aux poivrons, oranges et verveine   
\*\*\*

Tranche de **truite** saumonée\*, sauce au prosecco, poivre rose, pak choi   
\*\*\*

Selection de **fromages**  

ou

**Cheesecake** vanille réinventé, biscuit aux **noix**, pulpe de cerises 

euro 43,00

## VEGAN

Betterave cuite, lait de **soja**, huile au curry et germes    
\*\*\*

**Pappardelle** à la levure de bière avec **ragoût** de lentilles   
\*\*\*

Aubergine, chou-fleur, sauce tomate, huile au basilic et **amandes** à la curcuma    
\*\*\*

Caramel aux **cacahuètes**, croquant aux **noix** et chocolat noir  

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.