







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

ENSUITE...

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

 **Pâtes et gnocchi sans gluten disponibles**

APRES

Calamars frits* accompagnés de tomates cerises et basilic, mayonnaise à la ciboulette	20,00
Filet de turbot* , aubergine parmigiana , sauce à la provola , huile de basilic	25,00
Tranche de truite saumonée*, sauce au prosecco, poivre rose, pak choi 	23,00
Filet de bœuf grillé, mayonnaise aux grains de moutarde, pommes de terre croustillantes* 	24,00
Côtes de porc cuites sous vide puis dorées au four, sauce barbecue 	22,00
Magret de canard, sa sauce, gelée de vinaigre de framboise, prunes caramélisées 	29,00
Joue de porc cuite à basse température, mayonnaise aux noisettes , épinards 	23,00
Aubergine, chou-fleur, sauce tomate, huile au basilic et amandes à la curcuma  	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, gougère 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 , terre de cacao, fruits des bois	9,00
Cheesecake vanille réinventé, biscuit aux noix , pulpe de cerise 🚫	9,00
Caprese au chocolat, sauce sabayon et glace à la pistache 🚫	9,00
Purée d'abricots, sorbet poire et Calvados croquant au poivre de Sichuan 🌿🚫	9,00
Glaces (crème aux œufs, noisette, chocolat) et sorbets (citron, fraise, fruit de la passion) 🚫	6,00
Caramel aux cacahuètes , croquant aux noix 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* fourrés 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.