



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

ANTIPASTI

Fiocco di Parma con robiola caprina e mostarda di mele fatta in casa 	16,00
Tartare di manzo, tuorlo al frutto della passione, mousse al basilico e acqua di pomodoro 	18,00
Baccalà* in pane panko , salsa verde , gel di bitter spinto	16,00
Lucioperca* marinato con paprika, crema delicata al peperone, arance e verbena 	18,00
Hummus di pistacchi , pomodorini al forno, burratina  	16,00
Tarte tatin alle cipolle e mele, timo, zabaione salato e gelato al parmigiano 	16,00
Barbabietola cotta, latte di soia , olio al curry e germogli  	14,00

PRIMI

Riso Carnaroli selezione Barone, mantecato alla toma , finferli, prezzemolo  	18,00
Cappellacci* ripieni di polpa di Bra, salsa parmigiano al profumo di tartufo, riduzione al vino rosso	18,00
Tagliatelle* all'uovo, pesto di basilico e trota marinata	18,00
Gnocchi di pane* saltati al burro nocciola e rosmarino, pancetta Ossolana, crema di rucola	16,00
Linguine* al limone e pepe del pastificio Morelli, vongole con crumble alle erbe e aglio	18,00
Pappardelle al lievito di birra con ragù di lenticchie 	15,00
Spaghetti Carbonara	16,00

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

SECONDI

Calamaretti* fritti accompagnati da pomodorini datterini e basilico, maionese all'erba cipollina	20,00
Filetto di rombo chiodato* , parmigiana di melanzane , colatura di provola , olio al basilico	25,00
Trancio di trota* salmonata, fumetto al prosecco , pepe rosa, pak choi 	23,00
Filetto di manzo alla griglia, maionese ai grani di senape, patate* croccanti 	29,00
Costine di maiale cotte sottovuoto e poi dorate al forno, salsa barbecue 	22,00
Petto d'anatra, la sua salsa, gel di aceto di lampone, prugne caramellate 	24,00
Guancia di maialino cotta a bassa temperatura, salsa, maionese alla nocciola , spinacino 	23,00
Melanzana, cavolfiore, passata di pomodoro, olio al basilico e mandorle alla curcuma  	16,00
Verdure del giorno  	8,00

INSALATE

Insalata mista 🌿🚫	8,00
Capri: misticanza, mozzarelline , pomodorini e basilico 🌿🚫	13,00
Fusion: insalata, guacamole*, salmon e 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 , terra di cacao, frutti di bosco	9,00
Cheesecake scomposta alla vaniglia, biscotto alle noci , polpa di ciliegie 🚫	9,00
Caprese al cioccolato, salsa allo zabaione e gelato al pistacchio 🚫	9,00
Passata di albicocca, sorbetto alle pere e Calvados con croccante al pepe di Sichuan 🚫🌿	9,00
Gelati (crema all'uovo, nocciola, cioccolato) e sorbetti (limone, fragola, frutto della passione) 🚫	6,00
Caramello alle arachidi , croccante alle noci e cioccolato fondente 🚫🌿	9,00

DEGUSTAZIONE

Baccalà* in **pane panko**, **salsa verde**, gel di **bitter** spinto

oppure

Tartare di manzo, **tuorlo** al frutto della passione, **mousse** al basilico e acqua di pomodoro 

Riso Carnaroli selezione Barone, mantecato alla **toma**, finferli, prezzemolo 

oppure

Linguine* al limone e pepe del pastificio Morelli, **vongole** con crumble alle erbe e aglio

Filetto di **rombo chiodato***, **parmigiana di melanzane**, **colatura di provola**, olio al basilico

oppure

Petto d'anatra, la sua salsa, gel di aceto di lamponi, prugne caramellate 

Selezione di formaggi 

oppure

Passata di albicocca, sorbetto alle pere e Calvados con croccante al pepe di Sichuan 

euro 53,00

TRADIZIONE

Cappellacci* ripieni di polpa di Bra, salsa **parmigiano** al profumo di tartufo, riduzione al **vino rosso**

Guancia di maialino cotta a bassa temperatura, la sua salsa, maionese alla nocciola, spinacino 

Selezione di **formaggi**  

oppure

Tiramisù, terra di cacao, frutti di bosco

euro 43,00

LAGO

Lucioperca* marinato con paprika, crema delicata al peperone, arance e verbena 

Trancio di **trota*** salmonata, **fumetto al prosecco**, pepe rosa, pak choi 

Selezione di **formaggi**  

oppure

Cheesecake scomposta alla vaniglia, biscotto alle **noci**, polpa di ciliegie 

euro 43,00

VEGANO

Barbabietola cotta, latte di **soia**, olio al curry e germogli  

Pappardelle al lievito di birra con **ragù** di lenticchie 

Melanzana, cavolfiore, passata di pomodoro, olio al basilico e **mandorle** alla curcuma  

Caramello alle **arachidi**, croccante alle **noci** e cioccolato fondente  

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.