



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

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Kalbfleisch in Monferrina-Sauce , Sardellen und süß-saure rote Zwiebeln  | 16,00 |
| Rindtartare, gesalzene Senfzabaione , Kapernpulver, Gurken und Limetten, knuspriger Grana-Käse  | 19,00 |
| Kabeljau* in Pankobrot, grüne Sauce , Spinto bitterem Gelee | 18,00 |
| Marinierte Forelle in Zitrusfrüchten, und Sichuanpfeffer, Forelle Eiern , griechischer Joghurt , Spargel und Sprossen  | 18,00 |
| Kichererbsenmehlbrei, gebratenes Gemüse mit Thymian und Rosmarin, leichte Sauce    | 16,00 |
| Kleiner Blätterteigkuchen , gefüllt mit Toma Käse von Mottarone, Artischockenscheiben  | 16,00 |

Nudeln und Reis

| | |
|---|-------|
| Carnaroli Risotto mit Seirass Käse , Haselnüssen und Barbera Reduktion   | 20,00 |
| Kleine Ravioli* gefüllt mit neapolitanischem Ragout , Provola Käse und Basilikumöl | 18,00 |
| Ei und Safran Tagliatelle* mit weißem Kaninchenragout , Olivensauce | 20,00 |
| Kartoffelkloschen* mit Knoblauch, Öl und Chili Tintenfisch , knuspriges Coimo Brot | 18,00 |
| Linguine , Forelle , Brokkoliröschen, Kirschtomaten, geräuchertes Mandarinenölsauce | 18,00 |
| Quinoatasche im Ofen gebackene mit Rübenblätter und Mandelkäse    | 16,00 |
| Spaghetti Carbonara | 16,00 |
| Spaghetti Bolognese | 16,00 |

Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich 

Fisch und Fleisch

| | |
|--|-------|
| Barschfilets*, Salbei und Gemüse in Mehl gebraten , Limetten und Ingwer Mayonnaise | 24,00 |
| Gebratener Saibling* mit Kräutern und Kartoffeln  | 24,00 |
| Steinbutt* , Eskariol, Kapernblüten, verweckte Kirschtomaten, Salmoriglio-Sauce  | 26,00 |
| Rinderfilet, gesalzene Schalotten und Butter , Karottenketchup  | 29,00 |
| Spanferkelbauch, Kartoffeln Millefeuille , Spinat, Biersauce  | 22,00 |
| Ossobuco vom Kalb, Gremolada, Knollenselleriepüree  | 24,00 |
| Cannellini-Bohnen Hummus , Babykarotten und Chimichurry-Sauce, gesalzene Mandeln mit Kurkuma    | 16,00 |
| Gemüse des Tages    | 8,00 |

Salat

| | |
|---|-------|
| Gemischter Salat    | 8,00 |
| Salat, Burrata , zwei Tomatensorten und frisches Basilikum   | 12,00 |
| Kraussalat, Gurken, Radieschen, Karotten, gemischte Samen    | 12,00 |

Käse

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

4 Proben € 11,00



6 Proben € 16,00



Empfohlener Wein im Glas mit Käse ab 7,00 Euro

Dessert

Drei Schokoladenmousse, Kakaostreusel

9,00

Himbeer Apfel in Osmose, Mojitoeis, Zitruscrumble

9,00

Zarte Pfirsich Tarte Tatin mit Vanille und Karamellsauce

9,00

Sahnepudding mit Portwein, karamellisierten Birnen und Pinienkerne Knusper

9,00

Eis

7,00

Sorbets

7,00

Degustationsmenü

Rindtartare, gesalzene **Senfzabaione**, Kapernpulver, Gurken und Limetten, knuspriger **Grana-Käse** 
oder

Marinierte **Forelle** in Zitrusfrüchten, und Sichuanpfeffer, **Forelle Eiern**, **griechischer Joghurt**, 
Spargel und Sprossen

Carnaroli Risotto mit **Seirass Käse**, **Haselnüssen** und Barbera-Reduktion  
oder

Kartoffelkloschen* mit Knoblauch, Öl und Chili **Tintenfisch**, knuspriges **Coimo Brot**

Steinbutt*, Eskariol, Kapernblüten, verwelkte Kirschtomaten, Salmoriglio-Sauce 
oder

Spanferkelbauch, Kartoffeln **Millefeuille**, Spinat, Biersauce 

Einheimische, regionale und italienische Käseverkostung  
oder

Drei **Schokoladenmousse**, **Kakaostreusel**

euro 53,00

Auswahl von Weinen euro 20,00

Traditionelles Menü

Ei und Safran **Tagliatelle*** mit weißem **Kaninchenragout**, Olivensauce

Ossobuco vom Kalb, Gremolada, **Knollenselleriepüree** 

Einheimische, regionale und italienische Käseverkostung  
oder

Sahnepudding mit **Portwein**, karamellisierten Birnen und Pinienkerne Crunch 

euro 43,00

Auswahl von Weinen euro 15,00 p.p

Menü des Sees

Linguine, Forelle, Brokkoliröschen, Kirschtomaten, geräuchertes Mandarinenölsauce

Barschfilets*, Salbei, Gemüse in Mehl gebraten, Limetten und Ingwer Mayonnaise

Einheimische, regionale und italienische Käseverkostung  
oder

Zarte Pfirsich Tarte Tatin mit Vanille und Karamellsauce

euro 43,00

Auswahl von Weinen euro 15,00 p.p

Veganes Menü

Kichererbsenmehl brei, gebratenes Gemüse mit Thymian und Rosmarin, leichte Sauce   

Quinoatasche im Ofen gebackene mit Rübenblätter und Mandelkäse   

Cannellini-Bohnen Hummus, Babykarotten und Chimichurry-Sauce,   
gesalzene Mandeln mit Kurkuma

Himbeer Apfel in Osmose, Mojitoeis, Zitruscrumble  

euro 50,00

Auswahl von Weinen euro 15,00 p.p.

* gefrorenes oder gekühltes Produkt

 Vegetarier  Glutenfreie Gerichte, Kontamination nicht ausgeschlossen  Vegan

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.