



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

Pour commencer

Viande de Veau en sauce Monferrina , anchois et oignon rouge aigre-doux 	16,00
Tartare de bœuf, sabayon salé à la moutarde en grains, poudre de câpres, caviar de concombre et citron vert, parmesan râpé croquant 	19,00
Tapas de cabillaud* en pain panko , sauce verte, gelée de Bitter Spinto	18,00
Truite marinée aux agrumes et poivre de Sichuan, ses œufs , yaourt grec, asperges et pousses 	18,00
Farinata de pois chiches, légumes sautés au thym et romarin, sauce délicate   	6,00
Flan de pâte feuilletée fourré à la Toma du Mottarone, tranches d'artichauts 	16,00

Ensuite...

Riz Carnaroli sélection Barone crème au Seirass , noisettes et réduction au Barbera  	20,00
Petit raviolis* farcis au ragoût napolitain, sauce au fromage provola et huile au basilic	18,00
Tagliatelles* aux œufs et safran, au ragoût de lapin blanc, terre d'olives	20,00
Gnocchis* de pommes de terre aux calamars à l'ail, huile et piment, pain de Coimo croustillant	18,00
Linguine de Gragnano, truite , fleurons de brocolis, tomates cerises, sauce à l'huile au mandarine	18,00
Ballottine de quinoa gratiné aux feuilles de navet et fromage aux amandes   	16,00
Spaghetti à la carbonara	16,00
Spaghetti à la bolognaise	16,00

Pâtes et gnocchis pour coeliaques disponibles 

Après

Filets de perche*, sauge et légumes tempura, mayonnaise au citron vert et gingembre	24,00
Omble fendu au four* aux herbes aromatiques et pommes de terre 	24,00
Turbot*, scarole, fleurs de câpres, tomates cerises semi-séchées, sauce salmoriglio	26,00
Filet de bœuf, échalotes au sel, ketchup de carottes, beurre salé 	29,00
Ventre de cochon de lait, millefeuille de pommes de terre, épinards, jus à la bière 	22,00
Ossobuco de veau, gremolada, purée de céleri-rave 	24,00
Houmous de haricots cannellini, mini carottes et sauce chimichurry, amandes salées au curcuma   	16,00
Légumes du jour   	8,00

Salades

Salade mixte   	8,00
Salade, burrata , tomates de deux qualités et basilic frais  	12,00
Salade frisée, concombres, radis, carottes, mélange de graines   	12,00

Fromages

Dégustation de **fromages** locaux, régionaux et italiens accompagnés de nos confitures et miels bio

4 goûts 11,00  
6 goûts 16,00  

Offre au verre accompagné aux fromages € 7,00

Pour terminer...

Mousse aux trois chocolats, terre de cacao	9,00
Pomme et framboise en osmose, glace au Mojito , crumble aux agrumes  	9,00
Tarte tatin tendre aux pêches, sauce à la vanille et caramel	9,00
Panna cotta au Porto , poires caramélisées, cassant aux pignons de pin  	9,00
Glaces 	7,00
Sorbets   	7,00

Dégustation

Tartare de bœuf, **sabayon** salé à la **moutarde** en grains, poudre de câpres, caviar de concombre et citron vert, **parmesan** râpé croquant 
ou

Truite marinée aux agrumes et poivre de Sichuan, ses **œufs**, **yaourt grec**, asperges et pousses 

Riz **Carnaroli** sélection Barone crème au **Seirass**, **noisettes** et réduction au **Barbera**  
ou

Gnocchis* de pommes de terre aux **calamars** à l'ail, huile et piment, **pain** de Coimo croustillant

Turbot*, scarole, fleurs de câpres, tomates cerises semi-séchées, sauce salmoriglio 
ou

Ventre cochon de lait, **millefeuille** de pommes de terre, épinards, **jus** à la bière 

Dégustation de **fromages**  
ou

Mousse aux trois chocolats, **terre de cacao**

euro 53,00

Sélection de vins euro 20,00 p.p.

La Tradition

Tagliatelles* aux œufs et safran, au **ragoût** de lapin blanc, terre d'olives

Ossobuco de veau, gremolada, purée de **céleri-rave** 

Dégustation de **fromages**  
ou

Panna cotta au **Porto**, poires caramélisées, cassant aux pignons de pin  

euro 43,00

Sélection de vins euro 15,00 p.p

Le Lac

Linguine de Gragnano, **truite**, fleurons de brocolis, tomates cerises, **sauce** à l'huile aux mandarines 

Filets de perche*, sauge et légumes tempura, **mayonnaise** au citron vert et gingembre

Dégustation de **fromages**  

ou

Tarte tatin tendre aux pêches, **sauce** à la vanille et caramel

euro 43,00

Sélection de vins euro 15,00 p.p

Vegan

Farinata (socca) de pois chiches, légumes sautés au thym et romarin, sauce délicate  

Ballottine de quinoa gratiné aux feuilles de navet et fromage aux **amandes**  

Houmous de haricots cannellini, mini carottes et sauce chimichurry, **amandes** salées au curcuma   

Pomme et framboise en osmose, glace au **Mojito**, **crumble** aux agrumes  

euro 50,00

Sélection de vins euro 15,00 p.p.

* produit congelé ou réfrigéré

 Végétarien



Plats sans gluten, une contamination n'est pas à exclure



Vegan

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.