



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

Antipasti

Magatello di vitello al rosa, salsa Monferrina , acciuغه e cipolla rossa in agrodolce 	16,00
Tartare di manzo, zabaione salato alla senape in grani, polvere di capperi,  caviale di cetriolo e lime, grana croccante	19,00
Tapas di baccalà* in pane panko , salsa verde , gel di bitter Spinto	18,00
Trota marinata agli agrumi e pepe di Sichuan, le sue uova , yogurt greco ,  asparagi e germogli	18,00
Farinata di ceci, verdure saltate con timo e rosmarino, salsa delicata   	16,00
Sformatino di sfoglia ripieno di Toma del Mottarone, spicchi di carciofi 	16,00

Primi

Riso Carnaroli selezione Barone mantecato al Seirass , nocciole e riduzione al Barbera  	20,00
Plin* ripieni di ragù napoletano, colatura di provola e olio al basilico	18,00
Tagliatelle* all'uovo e zafferano al ragù bianco di coniglio, terra di olive	20,00
Gnocchi* di patate con calamaretti all'aglio, olio e peperoncino, pane di Coimo croccante	18,00
Linguine di Gragnano, trota , cimette di broccoli, pomodorini, fumetto all'olio al mandarino	18,00
Fagottino di quinoa gratinato con cime di rapa e formaggio di mandorla   	16,00
Spaghetti alla carbonara	16,00
Spaghetti alla bolognese	16,00

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

Secondi

Filetti di pesce persico* , salvia e verdure in tempura , maionese al lime e zenzero	24,00
Salmerino* spaccato cotto al forno, con erbe aromatiche e patate 	24,00
Rombo* , scarola, fiori di capperi, ciliegino appassito, salsa salmoriglio 	26,00
Filetto di manzo, scalogno al sale, ketchup di carote, burro salato 	29,00
Pancia di maialino in doppia cottura, millefoglie di patate, spinaci, jus alla birra 	22,00
Ossobuco di vitello scomposto, gremolada, purea di sedano rapa 	24,00
Hummus di cannellini, baby carotine e salsa chimichurry, mandorle salate alla curcuma  	16,00
Verdure del giorno   	8,00

Insalate

Insalata mista   	8,00
Insalata, burrata , due pomodori e basilico fresco 	12,00
Insalata riccia, cetrioli, rapanelli, carote, semi misti   	12,00

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

Mousse ai tre cioccolati, **terra di cacao**

9,00

Mela al lampone in osmosi, gelato al **Mojito**, **crumble** agli agrumi  

9,00

Tarte tatin morbida alle pesche, **salsa** vaniglia e caramello

9,00

Panna cotta al **Porto**, pere caramellate, **croccante** ai pinoli  

9,00

Gelati 

7,00

Sorbetti   

7,00

Degustazione

Tartare di manzo, **zabaione** salato alla **senape** in grani, polvere di capperi, 
caviale di cetriolo e lime, **grana croccante**
oppure

Trota marinata agli agrumi e pepe di Sichuan, le sue **uova**, **yogurt greco**, 
asparagi e germogli

Riso **Carnaroli** selezione Barone mantecato al **Seirass**, **nocciole** e riduzione al **Barbera**  
oppure

Gnocchi di patate con **calamaretti** all'aglio, olio e peperoncino, **pane** di Coimo croccante

Rombo*, scarola, fiori di capperi, ciliegino appassito, salsa salmoriglio 
oppure

Pancia di maialino in doppia cottura, **millefoglie** di patate, spinaci, **jus** alla birra 

Selezione di **formaggi**  
oppure

Mousse ai tre cioccolati, **terra di cacao**

euro 53,00

Selezione di vini in abbinamento euro 20,00 p.p.

La Tradizione

Tagliatelle* all'uovo e zafferano al **ragù** bianco di coniglio, terra di olive

Ossobuco di vitello scomposto, gremolada, purea di **sedano rapa** 

Selezione di **formaggi**  
oppure

Panna cotta al Porto, pere caramellate, **croccante ai pinoli** 

euro 43,00

Selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p.

IL Lago

Linguine di Gragnano, **trota**, cimette di broccoli, pomodorini, **fumetto** all'olio al mandarino

Filetti di **pesce persico***, salvia e verdure in **tempura**, **maionese** al lime e zenzero

Selezione di **formaggi**  

oppure

Tarte tatin morbida alle pesche, **salsa** vaniglia e caramello

euro 43,00

Selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p.

Vegano

Farinata di ceci, verdure saltate con timo e rosmarino, salsa delicata   

Fagottino di quinoa gratinato con cime di rapa e formaggio di **mandorla**   

Hummus di cannellini, baby carotine e salsa chimichurry, **mandorle** salate alla curcuma   

Mela al lampone in osmosi, **gelato** al Mojito, **crumble** agli agrumi  

euro 50,00

Selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p.

* prodotto surgelato all'origine o fresco e da noi abbattuto in ottemperanza alla normativa

 Vegetariano  Piatti senza glutine, non si esclude la contaminazione  Vegano

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.