



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

Vorspeisen

Rindertatar, confiertes Eigelb , Schwarzer-Knoblauch- Mousse , grüne Sauce , panierte Pilze*	20
Maronencreme*, Kabeljau* im Öl gegart, Burrata , violette Kartoffel 	18
Forelle in Zitrusfrüchten mariniert, Avocado-Bayerische-Creme, Mojito-Gel und ihre Eier 	18
Tomaten- Hummus , Schwarzkohl, Mascarpone- Rocher   	16
Pilz-Flan , Topinambur-Creme, knuspriges grünes Brot 	18
Kalbsnuss, Thunfischsauce , Kapernblüten und Feigen	18

Nudeln und Reis

Carnaroli- Reis Auswahl Barone, mit Kürbis, Himbeergel, Lakritzpulver und Estragon  	20
Ravioli* mit Kaninchen gefüllt in Nussbutter , Olivenpulver, Paprika-Extrakt	20
Tagliatelle* mit Kastanienmehl, Entenragout und Orange	18
Kartoffelgnocchi* mit Tintenfischtinte auf Zucchini-creme „alla scapece“, Zander und Zitronenöl	20
Spaghetti alla chitarra mit Tomatensauce, Mozzarellacreme und Basilikum-Reduktion	16
Busiate Pasta mit gebratenen Steinpilzen*  	18

Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich 

Fisch und Fleisch

Felchen* „à la meunière“, Reischips und Fenchel mit rosa Pfeffer	24
Steinbutt* , Auberginen-Parmigiana , Provola-Sauce	26
Frittierte kleine Tintenfische und Garnelen* mit knusprigen Kartoffeln* und Schnittlauch-Mayonnaise	29
Kalbskotelett mit Kräutergratin und Mark , gegrillter Kräuterseitling	24
Schweinebäckchen auf junger Spinatbasis , Kartoffel , Haselnuss-Mayonnaise und Reduktion 	24
Rinderfilet mit Steinpilzen* und Petersilienöl 	30
Panierter Sellerieknolle* , eigener Sauce , gemischter Salat und Blumenkohl-Mou  	18
Gemüse des Tage	8

Salate

Kraussalat, Kürbis, Nüsse und Ziegen-Toma-Käse Toma  	14
Salat, rote Zwiebel , Thunfisch in Öl und Taggiasca-Oliven 	14

Käse

Degustation von einheimischen, regionalen und italienischen **Käsesorten**, begleitet von hausgemachten **Mostarden**

4 sorten Euro 12  
6 sorten Euro 18  

Weinbegleitung im Glas ab 7 €

Desserts

Unser Tiramisu mit Kakaobrösel und Waldfrüchten	9
Tartelette mit Frangipane , Marrons-Glacé-Eis , Schokolade, zerbröseltem Baiser	9
Panna cotta mit Kaffee, Mandelcrumble , Salzkaramell  	9
Haselnuss-Törtchen mit warmem Zabaione , Gel mit Ratafià aus Andorno	9
Karottenkuchen , Karottencreme, Frosting	9
Eiscreme* 	7
Sorbet*  	7

Degustationsmenü

Rindertatar, confiertes **Eigelb**, Schwarzer-Knoblauch-**Mousse**, **grüne Sauce**, **panierte** Pilze*
oder

Maronencreme*, **Kabeljau*** im Öl gegart, **Burrata**, violette Kartoffel 

Carnaroli-**Reis** Auswahl Barone, mit Kürbis, Himbeergel, Lakritzpulver und Estragon  
oder

Kartoffelgnocchi* mit **Tintenfischtinte** auf Zucchini-creme „alla scapece“, **Zander** und Zitronenöl

Kalbskotelett mit **Kräutergratin** und Mark, gegrillter Kräuterseitling
oder

Steinbutt*, **Auberginen-Parmigiana**, **Provola-Sauce**

Käseauswahl

oder

Tartelette mit **Frangipane**, **Marrons-Glacé-Eis**, Schokolade, zerbröseltem **Baiser**

euro 53

Weinbegleitung euro 20 p.p.

Traditionelles Menü

Ravioli* mit Kaninchen gefüllt in **Nussbutter**, Olivenpulver, Paprika-Extrakt

Schweinebäckchen auf junger Spinatbasis, Kartoffel, **Haselnuss-Mayonnaise** und **Reduktion** 

Käseauswahl  

oder

Unser Tiramisu mit **Kakaobrösel** und Waldfrüchten

euro 43

Weinbegleitung euro 15 p.p.

Menü des Sees

Forelle in Zitrusfrüchten mariniert, Avocado-Bayerisch, **Mojito-Gel** und ihre **Eier** 

Felchen* „à la meunière“, **Reischips** und **Fenchel** mit rosa Pfeffer

Käseauswahl  

oder

Haselnuss-Törtchen mit warmem **Zabaione**, Gel mit **Ratafià aus Andorno**  

euro 43,00

Weinbegleitung euro 15,00 p.p.

Veganes Menü

Tomaten-Hummus, Schwarzkohl, Mascarpone-**Rocher**   

Busiate mit gebratenen Steinpilzen*  

Panierter Sellerieknolle*, eigener **Sauce**, gemischter Salat und Blumenkohl-Mou  

Panna cotta mit Kaffee, **Mandelcrumble**, Salzkaramell 

euro 50,00

Weinbegleitung euro 15,00 p.p.

* Tiefgekühltes Produkt ab Ursprung oder von uns frisch schockgefrostet gemäß den Vorschriften

 Vegetarisch  Glutenfreie Gerichte (Kontamination nicht ausgeschlossen)  Vegan
Sehr geehrter Gast, unsere Zubereitungen können Allergene enthalten, darunter: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere. Diese sind in Fettschrift angegeben. Für weitere Informationen bitten wir Sie, die Dokumentation beim Servicepersonal anzufordern.