



**HOTEL RISTORANTE L'APPRODO**

Corso Roma 80 - 28028 Pettenasco (NO) - tel. 0323 89345/6  
[info@approdohotelorta.it](mailto:info@approdohotelorta.it) - [www.approdohotelorta.com](http://www.approdohotelorta.com)

# Antipasti

Tartare di manzo, <b>tuorlo</b> confit, <b>mousse</b> all'aglio nero, <b>salsa verde</b> , funghi <b>impanati*</b>	20
Crema di castagne*, <b>baccalà*</b> in olio cottura, <b>burrata</b> , patata viola 	18
<b>Trota</b> marinata agli agrumi, bavarese all'avocado, gel al <b>mojito</b> e le sue <b>uova</b> 	18
<b>Hummus</b> di pomodoro, cavolo nero, <b>rocher</b> di mascarpone   	16
<b>Flan di funghi</b> , crema di topinambur, <b>pane</b> verde croccante 	18
Magatello di vitello, <b>salsa tonnata</b> , fiori di capperi e fichi	18

# Primi

<b>Riso</b> carnaroli selezione Barone mantecato alla zucca, gel di lampone, polvere di liquirizia e dragoncello  	20
<b>Ravioli*</b> del pin ripieni di coniglio al <b>burro nocciola</b> , polvere di olive nere, estratto di peperone	20
<b>Tagliatelle*</b> con farina di castagne, <b>ragù d'anatra</b> e arancia	18
<b>Gnocchi di patate*</b> al <b>nero di seppia</b> su crema di zucchine alla scapece, <b>luciopeca</b> e olio al limone	20
<b>Spaghetti alla chitarra</b> con salsa al pomodoro, crema di <b>mozzarella</b> e ristretto di basilico	16
<b>Busiate</b> ai funghi porcini* trifolati  	18

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

# Secondi

Lavarello* alla mugnaia, <b>chips di riso</b> e finocchi al pepe rosa	24
Rombo*, parmigiana di melanzane, colatura di provola	26
Frittura di calamaretti e gamberi* con patate croccanti* e maionese all'erba cipollina	29
Costoletta di vitello con <b>gratin</b> di erbe e midollo, cardoncello grigliato	24
Guancia di maialino su spinacini, patata, <b>maionese alla nocciola</b> e riduzione 	24
Filetto di manzo con funghi porcini* e olio al prezzemolo 	30
<b>Sedano rapa impanato*</b> , il suo <b>fondo</b> , insalatina mista e mou di cavolfiore  	18
Contorno di stagione	8

# Insalate

Insalata riccia, zucca, <b>noci</b> e <b>toma di capra</b>  	14
Insalata, cipolla rossa, <b>tonno sott'olio</b> e olive taggiasche 	14

# Formaggi

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati da **mostarde** homemade

**4 assaggi** Euro 12    
**6 assaggi** Euro 18  

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7

# Dessert

<b>Il nostro tiramisù con terra di cacao</b> e frutti di bosco	9
<b>Tartelletta</b> ripiena di <b>frangipane</b> , <b>gelato ai marrons glacés</b> , cioccolato, <b>meringa</b> sbriciolata	9
Panna cotta al caffè, <b>crumble alle mandorle</b> , caramello salato  	9
<b>Tortino alle nocciole</b> con <b>zabaglione</b> tiepido, gel al <b>Ratafià di Andorno</b>	9
<b>Cake alle carote</b> , cremoso alla carota, <b>frosting</b>	9
Gelati* 	7
Sorbetti*  	7

# Degustazione

Tartare di manzo, **tuorlo** confit, **mousse** all'aglio nero, **salsa verde**, funghi **impanati\***  
oppure

Crema di castagne\*, **baccalà\*** in olio cottura, **burrata**, patata viola   
\*\*\*

**Riso** carnaroli selezione Barone, mantecato alla zucca, gel di lampone,  
polvere di liquirizia e dragoncello    
oppure

**Gnocchi di patate\*** al **nero di seppia**, su crema di zucchine alla scapece,  
**lucioperca** e olio al limone  
\*\*\*

Costoletta di vitello con **gratin** di erbe e midollo, cardoncello grigliato  
oppure

**Rombo\***, **parmigiana di melanzane**, **colatura di provola**  
\*\*\*

Selezione di **formaggi**    
oppure

**Tartelletta** ripiena di **frangipane**, **gelato ai marrons glacés**, cioccolato, **meringa** sbriciolata

euro 53

Selezione di vini in abbinamento euro 20 p.p.

# la Tradizione

**Ravioli\*** del plin ripieni di coniglio al **burro nocciola**, polvere di olive nere, estratto di peperone  
\*\*\*

Guancia di maialino su spinacini, patata, **maionese alla nocciola** e **riduzione**   
\*\*\*

Selezione di **formaggi**    
oppure

**Il nostro tiramisù con terra di cacao** e frutti di bosco

euro 43

Selezione di vini in abbinamento euro 15 p.p.

# IL Lago

Trota marinata agli agrumi, bavarese all'avocado, gel al **mojito** e le sue **uova**   
\*\*\*

**Lavarello\*** alla mugnaia, **chips di riso** e finocchio al pepe rosa  
\*\*\*

Selezione di **formaggi**  

oppure

**Tortino alle nocciole** con **zabaglione** tiepido, gel al **Ratafià di Andorno** 

euro 43,00

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

# Vegano

**Hummus** di pomodoro, cavolo nero, **rocher** di mascarpone     
\*\*\*

**Busiate** ai funghi porcini\* trifolati    
\*\*\*

Cotoletta di **sedano rapa impanata\***, il suo **fondo**, insalatina mista e mou di cavolfiore    
\*\*\*

Panna cotta al caffè, **crumble alle mandorle**, caramello salato 

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.