



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

Vorspeisen

Zitrusmarinierter** Lachs, Vinaigrette , aromatisches Öl, griechischer Joghurt und Sepiatinten-Koralle	20
Kabeljau-Tapas* in Panko-Panade , Feigen, leichte grüne Knoblauchsauce , intensives Bitter-Gel und Prosecco	18
Rindertatar, Trüffelsauce, Eigelbcreme , Cracker mit gemischten Saaten 	20
Kaninchen- Terrine mit Gemüse, eigener Jus , Monferrina und schwarzem Knoblauch 	18
Pilz-Flan, Topinamburcreme und aromatisches Kräuterbrot  	16
Pappa al pomodoro, Burrata , Basilikum-„Steine“ 	18

Nudeln und Reis

Fusilloni aus Eierteig* , Zucchini, Riesengarnelen* und Currysauce	22
Carnaroli-Risotto, Selektion Barone, mit Safran, gezupftes Ossobuco-Fleisch , aromatische Gremolata 	20
Ravioli del Plin** mit Bratenfüllung, in Nussbutter und Salbei geschwenkt, Trüffelreduktion und Pilzpulver	18
Kartoffelgnocchi** mit Kürbis und Roter Bete, Creme aus mildem Gorgonzola , Birnen und Kakaobohnen	18
Spaghetti alla chitarra , Sauce aus drei Tomatensorten, Parmesan , Basilikumsprossen 	16
Tagliatelle** aus Buchweizenmehl, Linsenragout , knuspriger Lauch 	16

Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich 

Fisch und Fleisch

Filet von der weißen Forelle , frittierte Salbei , cremige Polenta und feine Sardellencreme	23
Steinbuttfilet , Parmigiana von Auberginen und Provola-Käsefond	26
Panierte und frittierte Calamaretti und Garnelen* , knusprige Kartoffeln* und Mandarinenmayonnaise	24
Gegrilltes Cube Roll , sautierte Steinpilze und Petersiliengel 🍴	26
Schweinebauch mit Kräutern, Schwarzkohl und Karottencreme 🍴	24
Entenbrust , Kürbis, Kastanien und Himbeeressig 🍴	26
Herzhafte Tarte Tatin mit Gemüse, Tomatenkaramell und Kresse- Crumble 🌱	18

Salate

Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum 🌱	14
Blattsalat-Mischung, Fiocco di Parma, Feigen und Blu Valsesia , Balsamico -Perlen	16
Gemüse des Tages	8

Käse

Auswahl von lokalen, regionalen und italienischen **Käsesorten**, serviert mit unseren hausgemachten **Konfitüren** und Bio-Honigen

4 Sorten Euro 12,00  

6 Sorten Euro 16,00  

Passende Weinbegleitung im Glas ab 7,00 €

Desserts

Das Tiramisù des Hauses „Approdo“, Kakaoboden 	9
Marquise , Mousse aus dunkler Schokolade, Himbeeren 	10
Dekonstruierter Cheesecake** mit griechischem Joghurt , karamellisierten Feigen 	10
Himbeer-infundierter Apfel, Bavaroise** aus weißer Schokolade und Mandeln , Minz-Crumble  	9
Sorbet (Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere)   	7
Eiscreme (Eiercreme, Schokolade, Pistazie)  	7

Degustationsmenü

Rindertatar, Trüffelsauce, **Eigelbcreme**, Cracker mit **gemischten** Saaten 
oder

Kabeljau-Tapas* in **Panko-Panade**, Feigen, leichte grüne **Knoblauchsauce**,
intensives **Bitter**-Gel und **Prosecco**

Carnaroli-Risotto, Selektion Barone, mit Safran, **gezupftes Ossobuco-Fleisch**,
aromatische Gremolata 
oder

Ravioli del Plin** mit Bratenfüllung, in **Nussbutter** und Salbei geschwenkt,
Trüffelreduktion und Pilzpulver

Steinbuttfilet, **Parmigiana** von Auberginen und **Provola-Käsefond**
oder

Entenbrust, Kürbis, Kastanien und **Himbeeressig** 

Käseauswahl  
Oder

Dekonstruierter **Cheesecake**** mit **griechischem Joghurt**, karamellisierten Feigen 

euro 65,00

Weinbegleitung 20 euro p.p.

Traditionelles Menü

Kaninchen-**Terrine** mit Gemüse, eigener **Jus**, **Monferrina** und schwarzem Knoblauch 

Schweinebauch mit Kräutern, Schwarzkohl und Karottencreme 

Käseauswahl  
oder

Das **Tiramisù** des Hauses „Approdo“, Kakaoboden 

euro 45,00

Weinbegleitung: 15,00 € p.p.

Menü des Sees

Zitrusmarinierter** Lachs, **Vinaigrette**, aromatisches Öl, **griechischer Joghurt**
und **Sepiatinten-Koralle**

Filet von der **weißen Forelle**, **frittierter Salbei**,
cremige Polenta und **feine Sardellencreme**

Käseauswahl  
oder

Marquise, Mousse aus dunkler Schokolade, Himbeeren 

euro 45,00

Weinbegleitung 15 euro p.p.

Veganes Menü

Pilz-Flan, Topinamburcreme und aromatisches Kräuterbrot  

Tagliatelle* aus Buchweizenmehl, **Linsenragout**, knuspriger Lauch

Herzhafte **Tarte Tatin** mit Gemüse, Tomatenkaramell und Kresse-**Crumble**  

Himbeer-infundierter Apfel, **Bavaroise****
aus weißer Schokolade und **Mandeln**, Minz-Crumble  

euro 53,00

Weinbegleitung 15 euro p.p.

****** Frisches Produkt, das gemäß den gesetzlichen Vorschriften
in unserem Betrieb schockgefrostet wurde
***** Tiefgekühltes Produkt ab Ursprung

 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.