



HOTEL RISTORANTE L'APPRODO

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

Pour commencer

Saumon** mariné aux agrumes, vinaigrette , huile aromatique, yaourt grec et corail à l'encre de seiche	20
Tapas de morue* en pain panko , figues, sauce verte légère à l'ail, gel de bitter corsé et Prosecco	18
Tartare de bœuf , sauce à la truffe, crème de jaune d'œuf , cracker aux graines mélangées ✕	20
Terrine de lapin avec légumes, son jus , Monferrina et ail noir ✕	18
Flan de champignons, crème de topinambour et pain aromatique aux herbes ✕✓	16
Pappa al pomodoro, burrata , « pierres » au basilic 🌿	18

Ensuite

Fusilloni à l'œuf* , courgettes, gambas* et sauce au curry	22
Riz Carnaroli, sélection Barone, au safran, effiloché d'osso buco , gremolata aromatique ✕	20
Raviolis del plin** farcis à la viande rôtie, poêlés au beurre noisette et à la sauge, réduction à la truffe et poudre de champignons	18
Gnocchis de pommes de terre** , potiron et betterave, crème de Gorgonzola doux , poires et fèves de cacao	18
Spaghetti alla chitarra , sauce aux trois tomates, parmesan , pousses de basilic 🌿	16
Tagliatelles** à la farine de sarrasin, ragoût de lentilles, croustillant de poireaux ✓	16

Pâtes et gnocchis sans gluten disponibles ✕

Après

Filet de truite blanche , sauge frite , polenta crémeuse et délicate crème aux anchois	23
Pavé de turbot , parmigiana d'aubergines et réduction de provola	26
Petits calamars et crevettes farinés et frits* , pommes de terre croustillantes* et mayonnaise au mandarinier	24
Cube roll grillé, champignons cèpes sautés aux herbes, gel de persil 	26
Poitrine de porc aux herbes, chou noir et crème de carottes 	24
Magret de canard , potiron, châtaignes et vinaigre de framboise 	26
Tarte Tatin salée aux légumes, caramel de tomate, crumble de cresson 	18

Salades

Tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic 	14
Mesclun, jambon de Parme, figues et Blu Valsesia , perles de vinaigre balsamique	16
Légumes du jour	8

Fromages

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

4 dégustations Euro 12,00  

6 dégustations Euro 16,00  

Suggestion de vin au verre en accord avec les fromages à partir de 7,00 €

Pour Terminer

Le **tiramisù** de l'Approdo, terre de cacao  9

Marquise, mousse au chocolat noir** et framboises  10

Cheesecake** déstructuré au **yaourt grec**, figues caramélisées  10

Pomme en osmose à la framboise, **bavarois**** au chocolat blanc et aux **amandes**, crumble à la menthe   9

Sorbets (citron, fruit de la passion, fraise)    7

Glaces (crème aux œufs, chocolat, pistache)   7

Dégustation

Tartare de bœuf, sauce à la truffe, crème de jaune **d'œuf**,
cracker aux **graines** mélangées
ou

Tapas de **morue*** en **pain panko**, figues, **sauce verte** légère à l'ail,
gel de **bitter** corsé et **Prosecco** 

Riz Carnaroli, sélection Barone, au safran, **effiloché d'osso buco**,
gremolata aromatique 
ou

Raviolis del plin** farcis à la viande rôtie, poêlés au **beurre** noisette et à la sauge,
réduction à la truffe et poudre de champignons

Pavé de **turbot**, **parmigiana** d'aubergines et **réduction de provola**
ou

Magret de canard, potiron, châtaignes et **vinaigre** de framboise 

Sélection de **fromages**  
ou

Cheesecake** déstructuré au **yaourt grec**, figues caramélisées 

euro 65,00

Sélection de vins en accord mets-vins : 20,00 € p.p.

La Tradition

Terrine de lapin avec légumes, son **jus**, **Monferrina** et ail noir 

Poitrine de porc aux herbes, chou noir et crème de carottes 

Sélection de **fromages**  
ou

Le **tiramisù** de l'Approdo, terre de cacao 

euro 45,00

Sélection de vins en accord 15 euro p.p.

Le Lac

Saumon** mariné aux agrumes, **vinaigrette**, huile aromatique, **yaourt grec** et corail à **l'encre de seiche**

Tagliatelles** à la farine de sarrasin, **ragoût** de lentilles, croustillant de poireaux

Sélection de **fromages**  
ou

Marquise, mousse au chocolat noir** et framboises 

euro 45,00

Sélection de vins en accord mets-vins 15 euro p.p.

Vegan

Flan de champignons, crème de topinambour et pain aromatique aux herbes  

Tagliolini à la semoule de blé*, sautés avec purée de petits pois, courgettes **frites** et menthe, **pistaches** grillées  

Tarte Tatin salée aux légumes, caramel de tomate, **crumble** de cresson  

Pomme en osmose à la framboise, **bavarois**** au chocolat blanc et aux **amandes**, crumble à la menthe  

euro 53,00

Sélection de vins en accord mets-vins 15 euro p.p.

** Produit frais et surgelé par nos soins conformément à la réglementation.

* Produit surgelé à l'origine



Végétarien



Plats sans gluten (contamination possible)



Végan

Cher client, nos préparations peuvent contenir des allergènes, parmi lesquels : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques. Vous les trouverez indiqués en caractères gras. Pour toute information complémentaire, veuillez demander la documentation au personnel de service.