



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

Antipasti

Salmone** marinato agli agrumi, vinaigrette , olio aromatico, yogurt greco e corallo al nero di seppia	20
Tapas di baccalà* in pane panko , fichi, salsa verde leggera all'aglio, gel di bitter spinto e prosecco	18
Tartare di manzo, salsa tartufo, crema di tuorlo d'uovo , cracker ai semi misti 	20
Terrina di coniglio** con verdure, il suo fondo , monferrina e aglio nero 	18
Flan di funghi, crema di topinambour e pane aromatico alle erbe  	16
Pappa al pomodoro, burrata , sassi al basilico 	18

Primi

Fusillone all'uovo* , zucchine, gamberoni* e salsa al curry 	22
Riso carnaroli selezione Barone allo zafferano, sfilacciato di ossobuco , gremolata aromatica 	20
Ravioli del plin** ripieni di arrosto, saltati al burro nocciola e salvia, riduzione al tartufo e polvere di funghi	18
Gnocchi di patate** di zucca e barbabietola, crema di gorgonzola dolce , pere e fave di cacao	18
Spaghetti alla chitarra , salsa ai tre pomodori, parmigiano , germogli di basilico 	16
Tagliatelle** con farina di grano saraceno, ragù di lenticchie, croccante ai porri 	16

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

Secondi

Filetto di trota bianca , salvia frita , polentina morbida e crema delicata alle acciughe	23
Trancio di rombo , parmigiana di melanzane e colatura di provola	26
Calamaretti e gamberi infarinati e fritti* , patate croccanti* e maionese al mandarino	24
Cube roll alla griglia con funghi porcini trifolati, gel di prezzemolo 🚫	26
Pancia di maiale alle erbe, cavolo nero e crema di carote 🚫	24
Petto d'anatra , zucca, castagne e aceto di lampone 🚫	26
Tarta tatin* salata con verdure e caramello al pomodoro, sbriciolato di crescione 🌱	18

Insalate

Pomodorini, mozzarella di bufala e basilico 🌱	14
Misticanza, fiocco di Parma, fichi e Blu Valsesia , perle di aceto balsamico	16
Verdure del giorno	8

Formaggi

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre **confetture** e mieli biologici

4 assaggi Euro 12,00  

6 assaggi Euro 16,00  

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7,00

Dessert

Il **tiramisù** dell'Approdo con terra di cacao 

9

Marquise, mousse al cioccolato** fondente, lamponi 

10

Cheesecake** scomposta allo **yogurt greco**, fichi caramellati 

10

Mela in osmosi al lampone, **bavarese**** al cioccolato bianco e **mandorle**, sbriciolato alla menta  

9

Sorbetti (limone, frutto della passione, fragola)   

7

Gelati (crema all'uovo, cioccolato, pistacchio)  

7

Degustazione

Tartare di manzo, salsa tartufo, crema di tuorlo **d'uovo**, cracker ai **semi** misti 
oppure

Tapas di **baccalà*** in **pane panko**, fichi, **salsa verde** leggera all'aglio,
gel di **bitter** spinto e **prosecco**

Riso carnaroli selezione Barone allo zafferano, **sfilacciato di ossobuco**,
gremolata aromatica 
oppure

Ravioli del plin** ripieni di arrosto, saltati al **burro** nocciola e salvia,
riduzione al tartufo e polvere di funghi

Trancio di **rombo**, **parmigiana** di melanzane e **colatura di provola**
oppure

Petto d'anatra, zucca, castagne e **aceto** di lampone 

Selezione di **formaggi** 
oppure

Cheesecake** scomposta allo **yogurt greco**, fichi caramellati 

euro 65,00

Selezione di vini in abbinamento 20 euro p.p.

La Tradizione

Terrina di coniglio** con verdure, il suo **fondo**, **monferrina** e aglio nero 

Pancia di maiale alle erbe, cavolo nero e crema di carote 

Selezione di **formaggi** 
oppure

Il **tiramisù** dell'Approdo con terra di cacao 

euro 45,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

IL Lago

Salmone** marinato agli agrumi, **vinaigrette**, olio aromatico, **yogurt greco** e corallo al **nero di seppia**

Filetto di **trota bianca**, **salvia fritta**, polentina morbida e **crema delicata alle acciughe**

Selezione di **formaggi**  

oppure

Marquise, mousse al cioccolato fondente, lamponi 

euro 45,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

Vegano

Flan di funghi, crema di topinambour e pane aromatico alle erbe  

Tagliatelle con farina di grano saraceno, **ragù** di lenticchie, croccante ai porri 

Tarta tatin* salata con verdure e caramello al pomodoro, **sbriciolato** di crescione  

Mela in osmosi al lampone, **bavarese**** al cioccolato bianco e **mandorle** sbriciolato alla menta  

euro 53,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

** prodotto fresco e da noi abbattuto in ottemperanza alla normativa

* prodotto surgelato all'origine



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.