



Italiano



English, Français, Deutsch



Menu degustazione - Tasting menu

Tartar di manzo, salsa verde, porcini impanati, zabaglione salato all'aglio nero
Beef tartare, green sauce, breaded wild mushrooms, salted egg-nog with black garlic

oppure / or

Tapas di baccalà* in olio cottura, crema di zucca, burrattina e lampone crispy
Cod tapas in cooking oil, pumpkin cream, burratina cheese and crispy raspberry*

Riso Carnaroli selezione Barone, mantecato alla crescenza, taralli sbriciolati,
fondo e spalla di maiale

*Carnaroli rice Barone selection creamed with crescenza cheese, crumbled taralli,
pork shoulder and its sauce*

oppure / or

Gnocchi* di patate con farina di mais blu, vongole, pane nero tostato
con aglio, olio e peperoncino

Potato dumplings with blue corn flour, clams, toasted black bread
with garlic, oil and chilli pepper*

Pesce castagna* su crema di carote e zenzero, sedano rapa alla liquirizia

Ray's bream carrot and ginger cream, licorice celeriac*

oppure / or

Scamoncino d'agnello, crumble al pepe di Sichuan, salsa al cioccolato fondente, carote baby,
mou allo scalogno

Lamb, Sichuan pepper crumble, dark chocolate sauce, small carrots, shallot toffee

Selezioni di formaggi 

Cheese selection

oppure / or


Caprese al cioccolato, gelato alla nocciola, marroni
Chocolate Caprese cake, hazelnut ice-cream, chestnuts

euro 52,00 p.p..

selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 20,00 p.p

* prodotto congelato o abbattuto / frozen product

Menu della tradizione- Traditional Menu

Plin* ripieni di polenta saltati al **burro** noisette e salvia, crema delicata alla **toma** del Mottarone 

Plin stuffed with polenta sautéed in **butter** noisette and sage, delicate cream of **toma** cheese from Mottarone*

Guancia di maialino cotta a bassa temperatura, **maionese** alla **nocciola**, cavolo nero e **terrina di patate**

*Suckling pig cheek cooked at low temperature, **hazelnut mayonnaise**, black cabbage and **potato terrine***

Selezioni di **formaggi** 

Cheese selection

oppure / or

Tiramisù, terra di cacao, frutti di bosco
Tiramisù, cocoa crumble, berries

euro 42,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 15,00 p.p

Menu lago-Lake menu

Linguine di limone e pepe del pastificio Morelli, **persico**, broccoli, pomodorini confit, **fumetto** all'olio al mandarino

*Lemon and pepper **linguine** from Morelli pasta factory, **perch**, broccoli, confit cherry tomatoes, **fish stock** with mandarine oil*

Filetto di **coregone*** su insalata riccia, verbana e agrumi, **toffee** di cavolfiore, foglia di capperò

Lavaret fillet in curly salad, vervain and citrus, cauliflower **toffee**, caper leaf*

Selezioni di **formaggi** 

Cheese selection

oppure / or

Bianco mangiare alle **arachidi** salate, polpa di more, **croccante di pistacchio** 
*Salted **almond blancmange**, black berry pulp, **crunchy pistachio***

euro 42,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 15,00 p.p

Antipasti – Starters


| | |
|---|-------|
| Fiocco di Parma, paglietin ai tre latti al tartufo, senapata ai fichi <i>Raw ham Fiocco di Parma, paglietin three milk-cheese with truffle, jam with mustard and figs</i> | 16,00 |
| Tartar di manzo, salsa verde , porcini impanati, zabaglione salato all'aglio nero <i>Beef tartare, green sauce, breaded wild mushrooms, salted egg-nog with black garlic</i> | 18,00 |
| Trota marinata all'arancia e spezie, le sue uova , gel di Bitter Spinto, guacamole <i>Spices and orange marinated trout, its eggs, Bitter gel "Spinto", guacamole</i> | 18,00 |
| Tapas di baccalà* in olio cottura, crema di zucca, burrattina e lampone crispy <i>Cod* tapas in cooking oil, pumpkin cream, burrattina cheese and crispy raspberry</i> | 18,00 |
| Tortino con farina di ceci con verdure ed erbe, crema di rucola, riduzione al vino rosso , funghi 🌿 <i>Chickpea flour pie with vegetables and herbs, rocket cream, red wine reduction, mushrooms</i> | 16,00 |

Primi piatti – Pasta & Risotto



| | |
|--|-------|
| Riso Carnaroli selezione Barone, mantecato alla crescenza , taralli sbriciolati, fondo e spalla di maiale <i>Carnaroli rice Barone selection creamed with crescenza cheese, crumbled taralli, pork shoulder and its sauce</i> | 18,00 |
| Plin* ripieni di polenta saltati al burro noisette e salvia, crema delicata alla toma del Mottarone 🌿 <i>Plin* stuffed with polenta sautéed in butter noisette and sage, delicate cream of toma cheese from Mottarone</i> | 18,00 |
| Gnocchi* di patate con farina di mais blu, vongole , pane nero tostato con aglio, olio e peperoncino <i>Potato dumplings* with blue corn flour, clams, toasted black bread with garlic, oil and chilli pepper</i> | 18,00 |
| Tagliatelle* alla semola fatte in casa con ragù di lenticchie e parmigiano vegetale 🌿 <i>Homemade semolina tagliatelle with lentils and vegetal parmigiano cheese ragout</i> | 16,00 |
| Linguine di limone e pepe del pastificio Morelli, persico , broccoli, pomodorini confit, fumetto all'olio al mandarino <i>Lemon and pepper linguine from Morelli pasta factory, perch, broccoli, confit cherry tomatoes, fish stock with mandarine oil</i> | 18,00 |
| Spaghetti Carbonara | 15,00 |

*prodotto congelato o abbattuto / frozen product

Secondi piatti di pesce e carne - Fish & meat

| | |
|--|-------|
| Pesce castagna* su crema di carote e zenzero, sedano rapa alla liquirizia <i>Ray's bream* carrot and ginger cream, licorice celeriac</i> | 26,00 |
| Filetto di coregone* su insalata riccia, verbana e agrumi, toffee di cavolfiore, foglia di cappero <i>Lavaret* fillet in curly salad, vervain and citrus, cauliflower toffee, caper leaf</i> | 24,00 |
| Anelli di totano e code di mazzancolle in pane panko fritti, patate ricce <i>Squid rings and shrimp tails fried in panko bread, curly potatoes</i> | 23,00 |
| Filetto di manzo alla griglia, le sue salse (barbecue, tartara, curcuma), patate croccanti <i>Grilled beef fillet with sauces (barbecue, tartar, turmeric), crispy potatoes</i> | 29,00 |
| Guancia di maialino cotta a bassa temperatura, maionese alla nocciola, cavolo nero e terrina di patate <i>Suckling pig cheek cooked at low temperature, hazelnut mayonnaise, black cabbage and potato terrine</i> | 23,00 |
| Scamoncino d'agnello, crumble al pepe di Sichuan, salsa al cioccolato fondente, carote baby, mou allo scalogno <i>Lamb, Sichuan pepper crumble, dark chocolate sauce, small carrots, shallot toffee</i> | 26,00 |
| Melanzana, acqua di pomodoro, colatura di provola, gel di basilico  <i>Eggplant, tomato water, provola cheese sauce, basil gel</i> | 16,00 |
| Verdure del giorno  <i>Vegetables of the day</i> | 8,00 |

Insalate - Salads

| | |
|--|-------|
| Insalata mista - Mixed salad  | 8,00 |
| Capri: misticanza, mozzarelline, pomodorini e basilico  <i>Capri: mixed salad, small mozzarella, cherry tomatoes and basil</i> | 13,00 |
| Fusion: insalata, guacamole, salmone affumicato, crostini di pane <i>Fusion: salad, guacamole, smoked salmon, bread croutons</i> | 15,00 |

Formaggi/Cheese

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici
*Tasting of local, regional and Italian **cheeses** with our organic jams and honey*

4 assaggi Euro 10,00 - 4 samples Euro 10,00 🌿
6 assaggi Euro 14,00 - 6 samples Euro 14,00 🌿

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7,00
Proposal of wine by the glass from euro 7,00

Dessert

| | |
|--|------|
| Tiramisù, terra di cacao, frutti di bosco <i>Tiramisù, cocoa crumble, berries</i> | 9,00 |
| Caprese al cioccolato, gelato alla nocciola, marroni <i>Chocolate Caprese cake, hazelnut ice-cream, chestnuts</i> | 9,00 |
| Bianco mangiare alle arachidi salate, polpa di more, croccante di pistacchio 🌿 <i>Salted almond blancmange, black berry pulp, crunchy pistachio</i> | 9,00 |
| Zuppetta di mela verde, sorbetto mango e rhum, fragola croccante 🌿 <i>Green apple soup, mango and rhum sorbet, crunchy strawberry</i> | 9,00 |
| Affogato al caffè | 8,00 |
| Gelati e sorbetti | 6,00 |

SUPPLEMENTO ROOM SERVICE +20%

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.

Dear customer, our dishes may contain allergens, including: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, lupine and shellfish, which you will find written in bold.
For more information please ask for the documentation to the staff on duty



HOTEL RISTORANTE L'APPRODO
LAGO D'ORTA - Italia

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