



**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)

# Vorspeisen

Gekochter Vorderschinken, <b>piemontesische gemischtes Gemüse</b> , grüne Sauce	16
Rindertartar gewürzt mit Zwiebeln, <b>Kapern und Gurken</b> , Eigelbcreme, gesalzene <b>Butter</b> , <b>Brot</b> mit <b>Rosinen</b>	18
<b>Kabeljau*</b> -Tapas in <b>Pankobrot</b> , <b>Burrata-Mousse</b> , <b>feine Sardellensauce</b> , knusprige <b>Himbeere</b>	18
<b>Lachs</b> mariniert in <b>London Dry Gin Fulmine</b> und Orange, Avocadocreme, Zitronen- <b>Robiola-Käse</b> , Mangopüree, künstliche Koralle mit <b>Tintenfischtinte</b> 	18
Karottencreme, <b>Mandel-Ricotta-Käse</b> , Wasabi- <b>Kürbiskerne</b> und würzige Umami-Sauce   	16
Blumenkohl-Panna-Cotta*, Pfeffer, Tomatenwasser, aromatisierte <b>Semmelbrösel</b>  	16

# Nudeln und Reis

Barone Selection <b>Reis</b> mit Zwiebelcreme, Salbeipulver un Duja-Salami 	18
<b>Ravioli*</b> gefüllt mit <b>Auberginen-Parmigiana</b> , kandierten Tomaten, <b>Parmesansauce</b> , Basilikumöl 	20
<b>Tagliatelle*</b> mit <b>Tintenfischtinte</b> , Neranosauce (Zucchini und Käse) und <b>Muscheln</b>	20
Grüne <b>Gnocchi*</b> mit Brennnesseln in <b>Butter</b> mit <b>Garnelen</b> auf einer Creme aus sautierten Pfifferlingen	22
<b>Paccheri</b> aus frischem Hartweizengrieß mit neapolitanischem Ragù	18
<b>Fusilli al Ferretto</b> mit <b>Pistazienpesto</b>  	16
<b>Spaghetti Carbonara</b>	16

Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich 

# Fisch und Fleisch

<b>Zandersteak*</b> , Zitronenöl und Carpione Gelee, mit <b>Gemüse</b> 	24
Tomaten-, Wassermelonen- und Gurken-Gazpacho, <b>Steinbuttsteak*</b> mit <b>Dillkruste</b> , Pak Choi	26
<b>Gemischter gebratener Fisch*</b> , knusprige Kartoffeln und würzige Aiolisauce	24
Gegrilltes Rinderfilet, mit <b>passenden Saucen</b> (griechischer Joghurt und Minze, schwarze Trüffel <b>mayonnaise</b> , körnige <b>Senfmayonnaise</b> ) und <b>knusprige Kartoffeln</b>	29
Kalbsfilet umwickelt mit leicht geräuchertem Schinken aus dem Vigezzotal und Salbei,  Demi-Glace, <b>Kartoffelrösti</b>	23
Entenbrust mit karamellisierten Pflaumen und Mini-Maiskolben, <b>Himbeer-Essig</b> und Orangen 	23
Basilikum- <b>Hummus</b> , Kurkuma-Blumenkohl, Kokosmilchschaum   	16
Gemüse des Tages   	8

# Salat

Gemischter Salat   	8
<b>Fusion</b> Salat (Salat, Guacamole, geräucherter <b>Lachs</b> , <b>Brotcroutons</b> )  	16
<b>Griechischer</b> Salat (Salat, Feta-Käse, Oliven, Oregano, Tomaten)   	13

# Käse

Einheimische, regionale und italienische **Käseverkostung** mit unseren biologischen Konfitüren und Honig

**4 Proben** 11 Euro    
**6 Proben** 16 Euro  

Empfohlener Wein im Glas mit Käse ab 7 Euro

# Dessert

<b>Unsere Tiramisu mit Kakaocrumble</b> 	9
Orangen-Sablè-Mürbeteig-Crumble, Birnen in Osmose mit Kirschen, Holunderblütensorbet   	9
<b>Schokoladen-Caprese*</b> , Gianduja-Mousse und Erdbeer-Hibiskus-Gelee  	9
Dekonstruierter Pfirsich-Käsekuchen* 	9
<b>Eis</b> 	7
Sorbets   	7

# Degustationsmenü

Rindertartar gewürzt mit Zwiebeln, **Kapern und Gurken**, **Eigelbcreme**, gesalzene **Butter**, **Brot** mit **Rosinen**  
oder

**Kabeljau\***-Tapas in **Pankobrot**, **Burrata**-Mousse, feine **Sardellensauce**, knusprige Himbeere  
\*\*\*

**Ravioli\*** gefüllt mit **Auberginen-Parmigiana**, kandierten Tomaten, **Parmesansauce**, Basilikumöl   
oder

**Tagliatelle\*** mit **Tintenfischtinte**, Neranosauce (Zucchini und Käse) und **Muscheln**  
\*\*\*

Tomaten-, Wassermelonen- und Gurken-Gazpacho, **Steinbuttsteak\*** mit **Dillkruste**, Pak Choi  
oder

Entenbrust mit karamellisierten Pflaumen und Mini-Maiskolben, **Himbeer-Essig** und Orangen   
\*\*\*

Einheimische, regionale und italienische **Käseverkostung**    
oder

Dekonstruierter Pfirsich-**Käsekuchen** 

Euro 53,00

Auswahl von Weinen Euro 20,00 p.p.

# Traditionelles Menü

Barone Selection **Reis** mit Zwiebelcreme, Salbeipulver und Duja-Salami   
\*\*\*

Kalbsfilet umwickelt mit leicht geräuchertem Schinken aus dem Vigezzotal und Salbei,   
Demi-Glace, **Kartoffelrösti**  
\*\*\*

Einheimische, regionale und italienische **Käseverkostung**    
oder

**Unsere Tiramisu** mit **Kakaocrumble** 

Euro 43,00

Auswahl von Weinen Euro 15,00 p.p.

# Menü des Sees

**Lachs** mariniert in **London Dry Gin Fulmine** und Orange, Avocadocrème, Zitronen-**Robiola-Käse**   
Mangopüree, künstliche Koralle mit **Tintenfischtinte**

\*\*\*

**Zandersteak\***, Zitronenöl und Carpione, mit **Gemüse** 

\*\*\*

Einheimische, regionale und italienische **Käseverkostung**    
oder

**\*Schokoladen-Caprese, Gianduja-Mousse** und Erdbeer-Hibiskus-Gelee  

Euro 43,00

Auswahl von Weinen Euro 15,00 p.p

# Veganes Menü

Blumenkohl-Panna-Cotta\*, Pfeffer, Tomatenwasser, aromatisierte **Semmelbrösel**  

\*\*\*

**Fusilli al Ferretto** mit **Pistazienpesto**  

\*\*\*

Basilikum-**Hummus**, Kurkuma-Blumenkohl, Kokosmilchschaum   

\*\*\*

Orangen-Sablè-Mürbeteig-**Crumble**, Birnen in Osmose mit Kirschen, Holunderblütensorbet   

Euro 50,00

Auswahl von Weinen Euro 15,00 p.p.

\* gefrorenes oder gekühltes Produkt

Vegetarier  Glutenfreie Gerichte, Kontamination nicht ausgeschlossen  Vegan 

Unsere Zubereitungen können Allergene enthalten, darunter Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere, die Sie in Fettschrift finden.  
Für weitere Informationen fragen Sie bitte das diensthabende Personal nach einer Dokumentation.