



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

Pour commencer

Épaulé de jambon cuit, légumes mélangés à la piémontaise, sauce verte	16
Tartare de bœuf assaisonné avec oignon, câpres et concombre, crème de jaune d'œuf, beurre salé, pain aux raisins et noix	18
Tapas de morue* panée au pain panko, mousse de burrata, sauce délicate aux anchois, framboise croustillante	18
Saumon mariné au gin London Dry Fulmine et à l'orange, crème d'avocat, robiola au citron, coulis de mangue, faux corail à l'encre de seiche	18
Crème de carottes, ricotta aux amandes, graines de citrouille au wasabi et sauce umami épicée	16
Panna cotta* au chou-fleur, poivron, eau de tomate, pain aromatisé émietté	16

Ensuite...

Riz sélection Barone à la crème d'oignons, poudre de sauge et salami della duja	18
Raviolis* farcis à la parmigiana d'aubergines, tomates confites, sauce au parmesan, huile de basilic	20
Tagliatelles* à l'encre de seiche, sauce à la Nerano (courgettes et fromage) et moules	20
Gnocchis* verts aux orties sautés au beurre et crevettes, crème de girolles poêlées	22
Paccheri frais de semoule de blé dur au ragoût napolitain	18
Fusilli al ferretto au pesto de pistaches	16
Spaghetti alla chitarra à la carbonara	16

 Pâtes et gnocchi sans gluten disponibles

Après

Steak de sandre* , huile de citron et gel de carpione, avec ses légumes 	24
Caspacho de tomates, pastèque et concombre, steak de turbot* en croûte d'aneth , pak choy	26
Friture mixte de poisson* , pommes de terre croustillantes et sauce aïoli épicée	24
Filet de bœuf grillé avec sauce d'accompagnement (yaourt grec et menthe, mayonnaise à la truffe noire, mayonnaise à la moutarde en grains), pommes de terre croustillantes	29
Filet de veau enroulé de jambon légèrement fumé de la vallée de Vigizzo et de sauge,  , demi-glace, rösti de pommes de terre	23
Magret de canard aux prunes caramélisées et mini épis de maïs,  , vinaigre de framboise et orange	24
Houmous au basilic, chou-fleur au curcuma, mousse au lait de noix de coco   	16
Légumes du jour	8

Salades

Salade mixte   	9
Salade fusion (salade, guacamole, saumon fumé, croûtons de pain) 	16
Salade grecque (salade, feta, olives noires, origan, tomates)  	13

Fromage

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

4 goûts Euro 11  
6 goûts Euro 16  

Offre au verre accompagné aux fromage Euro 7

Pour terminer

Notre tiramisu avec terre de cacao 	9
Crumble de pâte brisée sablée à l'orange, poires en osmose aux cerises,    sorbet à la fleur de sureau	9
Caprese* au chocolat, mousse au gianduja et gelée de fraises et d'hibiscus  	9
Cheesecake* aux pêches déconstruit 	9
Glaces 	7
Sorbets   	7

Dégustation

Tartare de bœuf assaisonnée avec oignon, **câpres et concombre**,
crème de **jaune d'œuf, beurre salé, pain** aux raisins et **noix**

ou

Tapas* de **morue panée au pain panko**, mousse de **burrata**,
sauce délicate aux **anchois**, framboise croustillante

Raviolis* farcis à la **parmigiana d'aubergines**, tomates confites, 
sauce au parmesan, huile de basilic

ou

Tagliatelles* à l'**encre de seiche**, sauce à la Nerano et **moules**

Gaspacho de tomates, pastèque et concombre, steak de **turbot*** en **croûte d'aneth**, pak choy

ou

Magret de canard aux prunes caramélisées et mini épis de maïs, 
vinaigre de framboise et orange

Dégustation de **fromages**  

ou

Cheesecake aux pêches déconstruit

euro 53,00

Sélection de vins euro 20,00 p.p.

La Tradition

Riz sélection Barone à la crème d'oignons, poudre de sauge et salami della duja 

Filet de veau enroulé de jambon légèrement fumé de la vallée de Vigizzo et de sauge, 
demi-glace, rösti de pommes de terre

Dégustation de **fromages**  

ou

Notre **tiramisu** avec **terre de cacao** 

euro 43,00

Sélection de vins euro 15,00 p.p

Le Lac

Saumon mariné au **gin London Dry Fulmine** et à l'orange, crème d'avocat, **robiola** au citron, coulis de mangue, faux corail à l'**encre de seiche** 

Steak de **sandre***, huile de citron et gel de carpione, avec ses **légumes** 

Dégustation de **fromages**  

ou

Caprese* au chocolat, mousse au **gianduja** et gelée de fraises et d'hibiscus  

euro 43,00

Sélection de vins euro 15,00 p.p

Vegan

Panna cotta* au chou-fleur, poivron, eau de tomate, pain aromatisé émietté  

Fusilli al ferretto au pesto de **pistaches**  

Houmous au basilic, chou-fleur au curcuma, mousse au lait de noix de coco   

Crumble de pâte brisée sablée à l'orange, poires en osmose aux cerises, sorbet à la fleur de sureau   

euro 50,00

Sélection de vins euro 15,00 p.p.

* produit congelé à l'origine ou frais et congelé par nous selon la loi italienne

Végétarien 

Plats sans gluten, une contamination n'est pas à exclure 

Vegan 

Cher Client, nos préparations peuvent contenir des allergènes, notamment : du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, du sésame, du dioxyde de soufre, des lupins et des mollusques, que vous trouverez écrits en gras.

Pour plus d'informations, veuillez demander la documentation au personnel de service.