L'A
LAGO D'ORTA

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

Antipasti

Prosciutto di spalla cotta, **giardiniera piemontese**, **salsa verde** 16

Tartare di manzo condito con cipolla, **capperi e cetriolo**,
crema di **tuorlo**, **burro** salato, **pane** con uvetta e **noci** 18

Tapas* di **baccalà** in **pane panko**, mousse di **burrata**,
salsa delicata all'**acciuga**, lampone crispy 18

Salmone marinato al **London dry Gin Fulmine** e arancia, crema di avocado,
robiola al limone, passata di Mango, finto Corallo al **nero di seppia** 18

Crema di carote, ricotta alle **mandorle**, **semi di zucca** al wasabi e salsa umami speziata 16

Panna cotta* al cavolfiore, peperone, acqua di pomodoro,
sbriciolato di **pane** aromatizzato 16

Primi

Riso selezione Barone alla crema di cipolle, polvere di salvia e salame della duja 18

Ravioli* ripieni di **parmigiana di melanzane**, pomodori canditi,
salsa al parmigiano, olio al basilico 20

Tagliatelle* al **nero di seppia**, salsa alla Nerano e **cozze** 20

Gnocchi* verdi alle ortiche saltati al **burro** e **gamberi**, su crema di finferli trifolati 22

Paccheri freschi di semola di grano duro al ragù napoletano 18

Fusilli al Ferretto con pesto di **pistacchi** 16

Spaghetti alla chitarra alla **carbonara** 16

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili

Secondi

Trancio di **lucioperca***, olio al limone e gel di carpione, con le sue **verdurine**	24
Gazpacho di pomodoro, anguria e cetriolo, trancio di **rombo*** in **crosta di aneto**, pakchoi	26
Frittura mista di pesce*, **patate croccanti** e **salsa aioli spicy**	24
Filetto di manzo alla griglia con **salse da accompagnamento** (**yogurt greco** e menta, **maionese** al tartufo nero, **maionese** alla **senape** in grani) e **patate croccanti**	29
Filetto di vitello bardato con prosciutto leggermente affumicato della Valle Vigezzo e salvia, demi-glace, **rösti di patate**	23
Petto d'anatra con prugne caramellate e mini pannocchie, **aceto di lampone** e arance	23
Hummus al basilico, cavolfiore alla curcuma, schiuma al latte di cocco	16
Contorno di stagione	8

Insalate

Insalata mista	8
Insalata **fusion** (misticanza, guacamole, **salmone** affumicato, **crostini di pane**)	16
Insalata **greca** (misticanza, **feta,** olive nere, origano, pomodori)	13

Formaggi

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

4 assaggi Euro 11
6 assaggi Euro 16

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7

Dessert

Il nostro tiramisù con terra di cacao	9
Crumble di frolla sablè all'arancia, pere in osmosi alle ciliegie, sorbetto* ai fiori di sambuco	9
Caprese* al cioccolato, mousse al **gianduia** e gelatina di fragola e ibisco	9
Cheesecake* scomposta alla pesca	9
Gelati*	7
Sorbetti*	7

Degustazione

Tartare di manzo condito con cipolla, **capperi e cetriolo**,
crema di **tuorlo**, **burro salato**, **pane** con uvetta e **noci**
oppure
Tapas* di **baccalà** in **pane panko**, mousse di **burrata**,
salsa delicata all'**acciuga**, lampone Crispy
***
Ravioli* ripieni di **parmigiana di melanzane**, pomodori canditi,
salsa al parmigiano, olio al basilico
oppure
Tagliatelle* al **nero di seppia**, salsa alla Nerano e **cozze**
***
Gazpacho di pomodoro, anguria e cetriolo, trancio di ***rombo** in **crosta di aneto**, pakchoi
oppure
Petto d'anatra con prugne caramellate e mini pannocchie, **aceto di lampone** e arance
***
Selezione di **formaggi**
oppure
Cheesecake scomposta alla pesca

euro 53

Selezione di vini in abbinamento euro 20 p.p.

la Tradizione

Riso selezione Barone alla crema di cipolle, polvere di salvia e salame della duja
***
Filetto di vitello, bardato con prosciutto leggermente affumicato della Valle Vigezzo e salvia,
demi-glace**, rösti di patate**
***
Selezione di **formaggi**
oppure
Il nostro tiramisù con terra di cacao

euro 43

Selezione di vini in abbinamento euro 15 p.p.

Il Lago

Salmone marinato al **London dry Gin Fulmine** e arancia, crema di avocado,
robiola al limone, passata di Mango, finto Corallo al **nero di seppia**

***

Trancio di **lucioperca***, olio al limone e gel di carpione, con le sue **verdurine**

***

Selezione di **formaggi**

oppure

Caprese* al cioccolato, mousse al **gianduia** e gelatina di fragola e ibisco

euro 43,00

Selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p.

Vegano

Panna cotta* al cavolfiore, peperone, acqua di pomodoro, sbriciolato di **pane** aromatizzato

***

Fusilli al Ferretto con pesto di **pistacchi**

***

Hummus al basilico, cavolfiore alla curcuma, schiuma al latte di cocco

***

Crumble di frolla sablè all'arancia, pere in osmosi alle ciliegie, sorbetto* ai fiori di sambuco

euro 50,00

Selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p.

* prodotto surgelato all'origine o fresco e da noi abbattuto in ottemperanza alla normativa

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.