













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

Vorspeisen

Rindertatar mit Haselnussmayonnaise , körnigem Senf , Majoran und Ziegenfrischkäse	20
Kalbsnuss mit Thunfischsauce , Kalbsjus , süßsauer eingelegten roten Zwiebel und Kapernblüten 	18
Marinierte Lachsforelle* , Nori-Alge , Zitrus- Ponzu-Vinaigrette , Schnittlauchöl und Sojaperlen	18
Garnelen** in Panko-Panade mit leichter Sardellensauce , Schwarzem-Knoblauch Ketchup , marinierten Zucchini-Spaghetti und knusprigen Himbeeren	20
Gebratener Mangold mit bei Niedrigtemperatur gegartem Ei , Toma-Käsesauce und knusprigem Lauch  	16
Kichererbsen- Hummus mit Basilikum, Ofenauberginen und Kirschtomaten mit feiner Sauce   	16

Nudeln und Reis

Carnaroli Risotto (Selezione Barone) mit Thymian und Zitrone, dazu gebratener Zander* 	20
Tortelli* gefüllt mit Eigelb , knusprigem Guanciale, Pecorino-Romano-Schaum und Brotpulver mit Balsamico- Essig	20
Frische Paccheri mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und kleinen Tintenfischen* , serviert auf Schwarzbrotcreme	20
Kartoffel- und Brennnesselgnocchi* mit Kaninchenragout* und gebratenen Pfifferlingen	20
Spaghetti alla Chitarra mit gerösteten San-Marzano-Tomaten, Mozzarellacreme , Sprossen und Basilikumöl 	18
Tagliolini aus Hartweizengrieß* mit Erbsenpüree, frittierten Zucchini und Minze, dazu geröstete Pistazien  	18

Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich 

Fisch und Fleisch



Umberfisch mit Kräuterkruste , Selleriepüree und Kaiserschoten	26
Tapas von großer Forelle in Öl gegart mit Dill, Beurre Blanc , Forellenkaviar und Mini-Fenchel 🍴	24
Gemischter frittierter Seefisch aus dem See*, mit Paprikamayonnaise und knusprigen Kartoffeln**	24
Gegrilltes Cube Roll Steak, Parmesansauce , Paprikacreme, Rucolawasser und knusprige Kartoffeln**	28
Perlhuhnkeule mit Majoran und Ingwer, Safranreduktion , Mini-Zucchini mit Zitronenthymian und gegarten Pfirsichen 🍴	24
Capocollo vom Spanferkel mit Biersauce , Kartoffeln und Mangold 🍴	22
Ofengemüse-Terrine mit Kimchi-Sauce und Rote-Bete-Püree 🌿🌱	18
Gemüse des Tages 🍴🌿🌱	8



Salate

Gekochte Birne mit Blattsalat, Gorgonzola natur und gerösteten Walnüssen 🍴🌿	10
Tomatenessenz, gelbe und rote Kirschtomaten, Burrata und Basilikumöl 🍴🌿	12

Käse



















Auswahl von lokalen, regionalen und italienischen Käsesorten, serviert mit unseren hausgemachten Konfitüren und Bio-Honigen

4 Sorten Euro 12,00  


6 Sorten Euro 16,00  

Passende Weinbegleitung im Glas ab 7,00 €

Desserts

- L'Approdo **Tiramisù** im Glas, mit kristallisierter **Schokolade**   9
- Namelaka*** mit Mojito und Passionsfrucht, in Kokos mariniertes Ananas und Orangengebäck   9
- Waldbeeren-Gazpacho, Minze, Zitronensorbet und Salbei    9
- Sbrisolona** mit **Gianduja-Mousse*** und Blutorangengel  9
- Baileys** Panna cotta*, Kakao-Crumble, Salzkaramell und Popcorn   9
- Aprikosen mit Lavendelduft, **Fior-di-Latte-Eis** und Amaretti-Streusel  9
- Affogato** al Caffè (Vanilleeis mit heißem Espresso)   9
- Eis (**Crème, Schokolade, Pistazie**)   7
- Sorbets (Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere)    7

Degustationsmenü


Rindertatar mit **Haselnussmayonnaise**, körnigem Senf,
Majoran und Ziegenfrischkäse 
oder



Gebratener Mangold mit bei niedriger Temperatur gegartem **Ei, Toma-Käsesauce**
und knusprigem Lauch  

Frische **Paccheri** mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und kleinen Tintenfischen*,
auf Schwarzbrotcreme
oder

Tortelli* gefüllt mit Eigelb, knusprigem Guanciale, Pecorino-Romano-Schaum
und Brotpulver mit Balsamicoessig

Tapas von **großer Forelle** in Aromatenöl gegart, mit Dill, **Beurre Blanc, Forellenkaviar**
und Mini-Fenchel 
oder

Perlhuhnkeule mit Majoran und Ingwer, **Safranreduktion**, Mini-Zucchini mit
Zitronenthymian und geschmorten Pfirsichen 


Käseauswahl  
Oder

Namelaka* mit Mojito und Passionsfrucht, dazu Ananas in Kokos-Osmose und
Orangenkeks

euro 63,00

Weinbegleitung 20 euro p.p.

Traditionelles Menü

Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Jus, süß-sauer eingelegter roter Zwiebel und Kapernblüten 

Kartoffel- und **Brennesselgnocchi*** mit **Kaninchenragout*** und sautierten Pfifferlingen

Käseauswahl  
oder

Das **Tiramisù** des Approdo im Glas, mit kristallisierter **Schokolade**

euro 45,00



Weinbegleitung: 15,00 € p.p.

Menü des Sees

Marinierte Lachsforelle*, Nori-Alge, Zitrus-**Ponzu**-Vinaigrette, Schnittlauchöl
und **Sojaperlen**

Cremig gerührter Carnaroli-**Reis** der Selezione Barone mit Thymian und Zitrone, kurz
gebratener **Zander*** 




Käseauswahl  
oder



Panna cotta* mit **Baileys**, Kakao-Crumble, Salzkaramell und Popcorn  

euro 45,00




Weinbegleitung 15 euro p.p.

Veganes Menü

Kichererbsen-**Hummus** mit Basilikum, Ofenauberginen und Kirschtomaten,
dazu eine feine Sauce   

Tagliolini aus Hartweizengrieß*, geschwenkt mit Erbsenpüree, **frittierten** Zucchini
und Minze, dazu geröstete **Pistazien**  

Terrine aus Ofengemüse mit Kimchi-Sauce und Rote-Bete-Püree  




Gazpacho von Waldbeeren, Minze, Zitronensorbet und Salbei   

euro 50,00

Weinbegleitung 15 euro p.p.

* Frisches Produkt, das gemäß den gesetzlichen Vorschriften
in unserem Betrieb schockgefrostet wurde

** Tiefgekühltes Produkt ab Ursprung

 Vegetarisch  Glutenfreie Gerichte (Kontamination nicht ausgeschlossen)  Vegan

Sehr geehrter Gast, unsere Zubereitungen können Allergene enthalten, darunter: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere. Diese sind in Fettschrift angegeben. Für weitere Informationen bitten wir Sie, die Dokumentation beim Servicepersonal anzufordern.