



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

Pour commencer

- Tartare de bœuf, **mayonnaise** aux **noisettes**, **moutarde** à l'ancienne, marjolaine et **fromage de chèvre** 20
- Noix de veau, **sauce au thon**, **jus de veau**, oignon rouge aigre-doux et fleurs de câpres ❌ 18
- Truite saumonée marinée***, **algue nori**, vinaigrette aux **agrumes** et **ponzu**, huile de ciboulette et **perles de soja** 18
- Crevettes** en chapelure panko**, légère sauce à **l'anchois**, **ketchup** à l'ail noir, spaghetti de courgettes marinées et framboises croustillantes 20
- Blettes sautées avec **œuf** cuit à basse température, sauce à la **Toma** et croustillant de poireaux ❌🌿 16
- Houmous** de pois chiches au basilic, aubergines et tomates cerises rôties au four, sauce délicate ❌🌿🌿 16

Ensuite

- Risotto** Carnaroli sélection Barone au thym et citron avec **sandre*** poêlé ❌ 20
- Tortelli*** farcis au jaune **d'œuf**, guanciale croustillant, mousse de **pecorino** romano et poudre de **pain** au **vinaigre** balsamique 20
- Paccheri** frais sautés à l'ail, à l'huile d'olive et piment avec **petits calamars***, sur crème de **pain** noir 20
- Gnocchi*** de pommes de terre et orties, **ragoût** de lapin et girolles sautées 20
- Spaghetti alla chitarra**, tomates San Marzano rôties, crème de **mozzarella**, jeunes pousses et huile au basilic 🌿 18
- Tagliolini** à la semoule de blé* sautés avec purée de petits pois, courgettes **frites** et menthe, **pistaches** grillées 🌿🌿 18

Pâtes et gnocchis sans gluten disponibles ❌

Après



Ombrine en croûte d'herbes , crème de céleri-rave et pois gourmands	26
Tapas de grosse truite cuite à basse température dans l'huile à l'aneth, beurre blanc , œufs de truite et mini fenouils 🍴	24
Friture de poissons du lac*, mayonnaise au paprika et pommes de terre croustillantes**	24
Cube Roll grillé, sauce au parmesan , crème de poivrons, jus de roquette et pommes de terre croustillantes**	28
Cuisse de pintade à la marjolaine et au gingembre, réduction au safran, mini courgettes au thym citron et pêches cuites 🍴	24
Capocollo de porcelet, sauce à la bière , pommes de terre et blettes 🍴	22
Terrine de légumes rôtis au four, sauce au kimchi et purée de betterave 🍴🌿	18
Légumes du jour 🍴🌿🌿	8



Salades

Poire cuite, mesclun, gorgonzola nature et noix grillées 🍴🌿	10
Essence de tomates, tomates cerises jaunes et rouges, burrata et huile au basilic 🍴🌿	12

Fromages



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

4 dégustations Euro 12,00  

6 dégustations Euro 16,00  

Suggestion de vin au verre en accord avec les fromages à partir de 7,00 €



Pour terminer

- | | |
|--|---|
| Le tiramisù de l'Approdo avec chocolat cristallisé   | 9 |
| Namelaka* au mojito et fruit de la passion avec ananas infusé à la noix de coco et biscuit à l'orange   | 9 |
| Gaspacho de fruits rouges, menthe, sorbet au citron et sauge    | 9 |
| Sbrisolona , mousse au gianduja* et gel d'orange sanguine  | 9 |
| Panna cotta* au Baileys , crumble au cacao, caramel salé et pop-corn   | 9 |
| Abricots parfumés à la lavande, glace fior di latte et éclats d'amaretti  | 9 |
| Affogato au café   | 9 |
| Glaces (crème aux œufs , chocolat , pistache)   | 7 |
| Sorbets (citron, fruit de la passion, fraise)    | 7 |

Dégustation

Tartare de bœuf, mayonnaise aux **noisettes**, **moutarde** à l'ancienne, marjolaine et **fromage de chèvre**


ou

Blettes sautées avec **œuf** cuit à basse température, sauce à la **toma** et croustillant de poireaux  


Paccheri frais sautés à l'ail, à l'huile d'olive et au piment, avec **petits calamars***, sur crème de **pain** noir

ou

Tortelli farcis au jaune **d'œuf**, guanciale croustillant, mousse de **pecorino** romano et poudre de **pain** au **vinaigre** balsamique



Tapas de **grande truite** confite dans son huile de cuisson à l'aneth, **beurre blanc**, ses **œufs** et mini fenouils 

ou

Cuisse de pintade à la marjolaine et au gingembre, **réduction** au safran, mini courgettes au thym citronné et pêches cuites 

Sélection de **fromages**  

ou

Namelaka* au mojito et fruit de la passion, avec ananas en osmose à la noix de coco et biscuit à l'orange  

euro 63,00

Sélection de vins en accord mets-vins : 20,00 € p.p.

La Tradition

Noix de veau, **sauce au thon**, **jus de viande**, oignon rouge aigre-doux et fleurs de câpres 

Gnocchi* de pommes de terre et orties, **ragoût** de lapin* et girolles sautées

Sélection de **fromages**  

ou


Le **tiramisù** de l'Approdo avec **chocolat** cristallisé  



euro 45,00

Sélection de vins en accord 15 euro p.p.



Le Lac

Truite saumonée* marinée, algue nori, vinaigrette aux agrumes et **ponzu**,
huile de ciboulette et **perles de soja**

Riz Carnaroli sélection Barone crémeux au thym et au citron, **sandre*** poêlé 

Sélection de **fromages**  




ou

Panna cotta* au **Baileys**, crumble au cacao, caramel salé et pop-corn  



euro 45,00




Sélection de vins en accord mets-vins 15 euro p.p.

Vegan

Houmous de pois chiches au basilic, aubergines et tomates cerises rôties au four, sauce
délicate   

Tagliolini à la semoule de blé*, sautés avec purée de petits pois, courgettes **frites** et
menthe, **pistaches** grillées  

Terrine de légumes rôtis au four, sauce au kimchi et purée de betterave  

Gaspacho de fruits rouges, menthe, sorbet au citron et sauge   

euro 50,00

Sélection de vins en accord mets-vins 15 euro p.p.

* Produit frais et surgelé par nos soins conformément à la réglementation.

** Produit surgelé à l'origine

 Végétarien



Plats sans gluten (contamination possible)



Végan

Cher client, nos préparations peuvent contenir des allergènes, parmi lesquels : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques. Vous les trouverez indiqués en caractères gras. Pour toute information complémentaire, veuillez demander la documentation au personnel de service.