













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

Antipasti

Tartare di manzo con maionese alle nocciole , senape in grani, maggiorana e caprino	20
Magatello di vitello, salsa tonnata , fondo , cipolla rossa in agrodolce, fiori di capperò 	18
Trota salmonata marinata* , alga nori , vinaigrette agli agrumi e ponzu , olio di erba cipollina, perle di soia	18
Gamberi** in pane panko , leggera salsa all' acciuga , ketchup all'aglio nero, spaghetti di zucchine marinate e lamponi crispy	20
Bietole saltate con uovo cotto a bassa temperatura, salsa alla toma , croccante ai porri  	16
Hummus di ceci al basilico, melanzane e pomodorini al forno, salsa delicata   	16

Primi

Riso Carnaroli selezione Barone mantecato al timo e limone, lucioperca* scottato 	20
Tortelli* ripieni di tuorlo d' uovo , guanciale croccante, spuma di pecorino romano e polvere di pane all' aceto balsamico	20
Paccheri freschi saltati con aglio, olio, peperoncino e calamaretti* , su crema di pane nero	20
Gnocchi* di patate e ortiche, ragù di coniglio* e finferli saltati	20
Spaghetti alla chitarra , pomodori San Marzano arrosto, crema di mozzarella , germogli e olio al basilico 	18
Tagliolini alla semola*, saltati con purea di piselli, zucchine fritte e menta, pistacchi tostati  	18

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

Secondi

Ombrina con sabbiatura alle erbe, crema di sedano rapa e taccole	26
Tapas di trota grossa in olio cottura con aneto, beurre blanc , le sue uova e mini finocchietti 🍴	24
Fritto misto di lago* , con maionese alla paprika e patate croccanti**	24
Cube Roll alla griglia, salsa parmigiano , crema di peperoni, acqua di rucola e patate croccanti**	28
Coscia di faraona alla maggiorana e zenzero, la sua riduzione allo zafferano, mini zucchine con timo limonato, pesche cotte 🍴	24
Capocollo di maialino, salsa alla birra , patate e bietole 🍴	22
Terrina di verdure cotte al forno, con salsa al kimchi e purea di barbabietola 🍴🌿	18
Verdure del giorno 🍴🌿🌿	8



Insalate

Pera cotta, misticanza, gorgonzola al naturale e noci tostate 🍴🌿	10
Essenza di pomodori, pomodorini gialli e rossi, burrata e olio al basilico 🍴🌿	12

Formaggi



















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

4 assaggi Euro 12,00  

6 assaggi Euro 16,00  

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7,00

Dessert

Il tiramisù dell'Approdo in vaso, con cioccolato cristallizzato  	9
Namelaka* al mojito e frutto della passione con ananas in osmosi al cocco, biscotto all'arancia  	9
Gazpacho di frutti di bosco, menta, sorbetto* al limone e salvia   	9
Sbrisolona , mousse di gianduia* , gel di arancia rossa 	9
Panna cotta* al Baileys , crumble al cacao, caramello salato e popcorn  	9
Albicocche al profumo di lavanda, gelato al fior di latte* e sbriciolato d' amaretti 	9
Affogato al caffè  	9
Gelati (crema all' uovo , cioccolato , pistacchio)  	7
Sorbetti (limone, frutto della passione, fragola)   	7

Degustazione

Tartare di manzo con maionese alle **nocciole**, **senape** in grani, maggiorana e **caprino**
oppure

Bietole saltate con **uovo** cotto a bassa temperatura,
salsa alla **toma**, croccante ai porri 🍷🌿

Paccheri freschi saltati con aglio, olio, peperoncino e **calamaretti***,
su crema di **pane** nero
oppure

Tortelli* ripieni di tuorlo d'**uovo**, guancialetto croccante, spuma di **pecorino** romano
e polvere di pane all'**aceto** balsamico

Tapas di **trota grossa** in olio cottura con aneto, **beurre blanc**, le sue **uova**
e mini finocchietti 🍷

Coscia di faraona alla maggiorana e zenzero, la sua **riduzione** allo zafferano,
mini zucchine con timo limonato, pesche cotte 🍷

Selezione di **formaggi** 🌿🍷
oppure

Namelaka* al mojito e frutto della passione con ananas in osmosi al cocco,
biscotto all'arancia 🌿🍷

euro 63,00

Selezione di vini in abbinamento 20 euro p.p.

La Tradizione

Magatello di vitello, **salsa tonnata**, **fondo**,
cipolla rossa in agrodolce, fiori di capperi 🍷

Gnocchi* di patate e ortiche, **ragù** di coniglio* e finferli saltati

Selezione di **formaggi** 🌿🍷
oppure


Il **tiramisù** dell'Approdo in vaso, con **cioccolato** cristallizzato 🌿🍷

euro 45,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.



Il Lago

Trota salmonata* marinata, alga nori, vinaigrette agli agrumi e **ponzu**,
olio di erba cipollina, **perle di soia**

Riso Carnaroli selezione Barone mantecato al timo e limone, **lucioperca*** scottato 

Selezione di **formaggi**  

oppure



Panna cotta* al **Baileys**, crumble al cacao, caramello salato e popcorn  

euro 45,00




Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

Vegano

Hummus di ceci al basilico, melanzane e pomodorini al forno, salsa delicata   

Tagliolini alla semola*, saltati con purea di piselli, zucchine **fritte** e menta,  
pistacchi tostati

Terrina di verdure cotte al forno, con salsa al kimchi e purea di barbabietola  

Gazpacho di frutti di bosco, menta, sorbetto al limone e salvia   

euro 50,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

* prodotto fresco e da noi abbattuto in ottemperanza alla normativa

** prodotto surgelato all'origine

 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.