

Menu DI PASQUA

Stuzzichino della Chef



Bigné al nero di seppia, baccalà mantecato,
acqua di pomodoro

Tonno di coniglio, verdure in agrodolce, salsa tonnata



Gnocchi di piselli, crema di burrata,
pomodorini gialli confit, mazzancolle



Luccioperca avvolto da fiori di zuccina e patate,
fumetto al millesimato, olio al prezzemolo,
crema di carote

oppure

Pancia d'agnello porchettata il suo jus alla birra,
terrina di patate, bietole saltate



Cremoso al torroncino,
zuppetta di colomba Pasquale,
caramello salato, terra di cacao



Lollo Caffè

EURO 63 PER PERSONA VINI ESCLUSI

Possibilità di vini in abbinamento Euro 18

BAMBINI FINO 8 ANNI

Gnocchi al pomodoro
Milanese di pollo con le patate al forno
Gelato
Euro 20,00 per persona

L'Approdo
Lago d'Orta

Ristorante L'Approdo – Lago d'Orta
Corso Roma 80 – Pettenasco – Telefono 0323 89345
www.approdohotelorta.it – info@approdohotelorta.it