



l'approdo
Lago d'Orta

Degustationsmenü

Rindercarpaccio*, Eigelb, Petersiliensauce, Robiola-Käse mousse

oder

Marinierter Lachs, Hirse mit Tintenfisch-Tinte, griechischer Joghurt mit Safran, Guacamole*

Cremig Carnaroli Risotto mit kandierter Zitrone, Lakritze und knackige Kapern

oder

Paccheri* mit Tintenfischtinte, Muscheln, Seespargel*, gelbe Kirschtomaten

Andlerfisch* im Zucchinikruste, confierte Kirschtomaten, Fischbrühe mit Millesimato-Sekt, Dillöl

oder

Perlhuhnkeule, Schalotte in grobem Salz gekocht, Kartoffelpüree, schwarze Trüffelsauce

Käseauswahl 

oder

Weißer Schokolade und Kokoscreme, Mangogelée und sautierte Ananas

euro 53,00 p.p. - Auswahl von Weinen euro 20,00 p.p

Traditionelles Menü

Kleine Ravioli* mit Kaninchen Füllung, leichte Pfeffersauce, schwarzes Olivenpulver

Spanferkelbauch mariniertes in Teriyaki sauce, Bier Reduktion, Mini-Maiskolben

Käseauswahl 

oder

Tiramisu, Kakaopulver, Waldbeeren

euro 43,00 p.p. - Auswahl von Weinen euro 15,00 p.p

Menü des Sees

Linguine von Weizenkeimen, Forelle, Brokkoli, zerkrümeltem Knoblauchbrot, Öl und Chili Pfeffer

Felchen-Millefeuille* mit geräuchertem Schinken aus dem Vigezzotal auf weißer Bohnencreme

Käseauswahl 

oder

Geröstete Reismilch Sahnepudding, Matcha-Teepulver, Himbeeren und Haselnüsse 

euro 43,00 p.p. - Auswahl von Weinen euro 15,00 p.p

Vorspeisen

Parma Schinken, gebratener Gnocco* , Artischockenkompott	16,00
Rindercarpaccio*, Eigelb , Petersiliensauce, Robiola-Käse mousse	18,00
Marinierter Lachs , Hirse mit Tintenfisch-Tinte , griechischer Joghurt mit Safran, Guacamole*	18,00
Schwarzbrotcreme , Oktopustentakel* , gebratener Lauch	18,00
Kichererbsen-Hummus , sautiertes Rübengrün, Burrata	16,00
Karotten und Schnittlauch, gewürzt mit Mandarinen-Olivenöl, Knollenselleriecreme und Senfkörner 🌱	16,00

Nudeln und Reis

Cremig Carnaroli Risotto mit kandierter Zitrone, Lakritze und knackige Kapern 🌱	18,00
Kleine Ravioli* mit Kaninchen Füllung, leichte Pfeffersauce, schwarzes Olivenpulver	18,00
Kartoffel und Spinat Klobchen* , Taleggio-Sauce , Birnen und Walnüsse 🌱	18,00
Paccheri* mit Tintenfischtinte , Muscheln , Seespargel* , gelbe Kirschtomaten	20,00
Linguine von Weizenkeimen, Forelle , Brokkoli, zerkrümeltem Knoblauchbrot , Öl und Chili Pfeffer	18,00
Karotten-Ingwer-Creme, veganer Tofu , Gemüsechips 🌱	15,00
Spaghetti Carbonara	16,00

Fisch und Fleisch

Andlerfisch* im Zucchinikruste, confierte Kirschtomaten, Fischbrühe mit Millesimato-Sekt, Dillöl	26,00
Bemehlter und gebratener Barsch* , Zitronenverbena-Mayonnaise, knusprige Kartoffeln*	24,00
Felchen-Millefeuille* mit geräuchertem Schinken aus dem Vigezzotal auf weißer Bohnencreme	24,00
Gegrilltes Rinderfilet, Soßen (Barbecue, Tatar, Kurkuma) , knusprige Kartoffeln*	29,00
Spanferkelbauch mariniertes in Teriyaki sauce , Bier Reduktion , Mini-Maiskolben	23,00
Perlhuhnkeule, Schalotte in grobem Salz gekocht, Kartoffelpüree, schwarze Trüffelsauce	26,00
Tataki-Tomate, Sojasprossen , Gemüse-Demi-Glace , Knuspriges Noriblatt 🌱	16,00
Gemüse des Tages 🌱	8,00

Salat

Gemischter Salat 🍃	8,00
Capri: Salat, Büffelmilch-Mozzarella, Tomaten, Basilikum 🌿	13,00
Fusion: Salat, Guacamole, geräucherter Lachs, Brotwaffel	16,00

Käse

Einheimische, regionale und italienische Käseverkostung mit unseren biologischen Konfitüren und Honig 🌿

4 Proben Euro 11,00 🌿
6 Proben Euro 16,00 🌿

Glas Wein mit Käse gepaart von euro 7,00

Dessert

Tiramisu, Kakaopulver, Waldbeeren	9,00
Geröstete Reismilch Sahnepudding, Matcha-Teepulver, Himbeeren und Haselnüsse 🍃	9,00
Weißer Schokolade und Kokoscreme, Mangogelée und sautierte Ananas	9,00
Erdbeerpüree mit Vanilleeis und knusprigem Mandelnougat	9,00
Kaffee Affogato	8,00
Eis und Sorbett	6,00

* gefrorenes oder gekühltes Produkt

🌿 Vegetarier

🍃 Vegan

ZIMMER SERVICE ZUSCHLAG +20%

Unsere Zubereitungen können Allergene enthalten, darunter Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere, die Sie in Fettschrift finden.
Für weitere Informationen fragen Sie bitte das diensthabende Personal nach einer Dokumentation.



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