



l'approdo
Lago d'Orta

Menu dégustation

Carpaccio de bœuf*, **jaune d'oeuf**, **sauce persillade**, **mousse de fromage robiola**
ou

Saumon mariné, millet à **l'encre de seiche**, **yaourt grec** au safran, guacamole*

Riz Carnaroli sélection Barone, crémé au citron confit, réglisse et câpres croquantes 
ou

Paccheri* à l'encre de **seiche**, **moules**, asperges de mer*, tomates cerises jaunes

Ombrine* en croûte de courgettes, tomates cerises confites,
bouillon de poisson au vin mousseux Millesimato, huile d'aneth
ou

Cuisse de pintade, échalote cuite au sel gros, purée de pommes de terre, **sauce** à la truffe noire

Selection de **fromages** 
ou

Crèmeux au **chocolat blanc** et noix de coco, gelée à la mangue et ananas sauté

euro 53,00 p.p. - sélection de vins euro 20,00 p.p

Menu de la tradition

Plin* farcis au lapin, sauce légère au poivre, poudre d'olives noires 

Poitrine de cochon de lait marinée avec sauce **teriyaki**, **jus à la bière** et mini épis de maïs

Selection de **fromages** 
ou

Tiramisù, **terre de cacao**, fruits des bois

euro 43,00 p.p. - sélection de vins euro 15,00 p.p

Menu du lac

Linguine au germe de blé, **truite**, brocoli, **crumble de pain** à l'ail, huile et piment

Millefeuille de lavaret* au jambon fumé de la Vallée Vigizzo sur crème de haricots blancs

Selection de **fromages** 
ou

Crème cuite au lait de riz grillé, poudre de thé matcha, miettes de framboises et **noisettes** 

euro 43,00 p.p. - sélection de vins euro 15,00 p.

Pour commencer...

Jambon de Parme, boulette frite* , compote d'artichauts	16,00
Carpaccio de bœuf*, jaune d'oeuf , sauce persillade , mousse de fromage robiola	18,00
Saumon mariné, millet à l' encre de seiche , yaourt grec au safran, guacamole*	18,00
Crème de pain noir, tentacule de poulpe* , poireaux poêlés	18,00
Houmous de pois chiches , feuilles de navet sautées, burrata	16,00
Carotte et ciboulette, assaisonnées à l'huile d'olive à la mandarine, crème de céleri-rave et moutarde en grains 	16,00

Ensuite...

Riz Carnaroli sélection Barone, crémé au citron confit, réglisse et câpres croquantes 	18,00
Plin* farci au lapin, sauce légère au poivre, poudre d'olives noires 	18,00
Gnocchis* de pommes de terre et épinards*, sauce au taleggio , poires et noix	18,00
Paccheri* à l'encre de seiche , moules , asperges de mer*, tomates cerises jaunes	20,00
Linguine au germe de blé, truite , brocoli, crumble de pain à l'ail, huile et piment	18,00
Crème de carottes et gingembre, tofu vegan , chips de légumes 	15,00
Spaghetti Carbonara	16,00

Après...

Ombrine* en croûte de courgettes, tomates cerises confites, bouillon de poisson au vin mousseux Millesimato , huile d'aneth	26,00
Bouchées de perche* farinées et poêlées, mayonnaise aux agrumes et verveine, pommes de terre* croustillantes	24,00
Millefeuille de lavaret* au jambon fumé de la Vallée Vigizzo sur crème de haricots blancs	24,00
Filet de bœuf grillé, sauces (barbecue, tartare, curcuma) , pommes de terre* croustillantes	29,00
Poitrine de cochon de lait marinée avec sauce teriyaki , jus à la bière et mini épis de maïs	23,00
Cuisse de pintade, échalote cuite au sel gros, purée de pommes de terre, sauce à la truffe noire	26,00
Tomate Tataki, pousses de soja , demi-glace végétale , feuille de Nori croquante 	16,00
Legumes du jour 	8,00

Salades

Salade mixte 	8,00
Capri: salade, mozzarella de bufflonne, tomates cerises et basilic 	13,00
Fusion: salade, guacamole*, saumon fumé , gaufre de pain	16,00

Fromages

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

4 sortes Euro 11,00 
6 sortes Euro 16,00 

Proposition au verre en accord avec les fromages à partir de euro 7,00

Pour terminer...

Tiramisù , terre de cacao , fruits des bois	9,00
Crème cuite au lait de riz grillé, poudre de thé matcha, miettes de framboises et noisettes 	9,00
Crèmeux au chocolat blanc et noix de coco, gelée à la mangue et ananas sauté	9,00
Purée de fraises, glace à la crème, amandes croquantes au caramel	9,00
Affogato au caffè	8,00
Glaces et sorbets	6,00

* produit congelé ou réfrigéré

 Végétarien

 végétalien

SUPPLEMENT SERVICE ETAGE +20%

Cher Client, nos préparations peuvent contenir des allergènes, notamment : du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, du sésame, du dioxyde de soufre, des lupins et des mollusques, que vous trouverez écrits en gras.
Pour plus d'informations, veuillez demander la documentation au personnel de service..



HOTEL RISTORANTE L'APPRODO
LAGO D'ORTA - Italia

Corso Roma 80 - 28028 Pettenasco (NO) - tel. 0323 89345/6
info@approdohotelorta.it – www.approdohotelorta.com