



**l'approdo**  
*Lago d'Orta*

## Menu degustazione

Carpaccio di manzo\*, **tuorlo d'uovo**, **salsa verde**, **mousse di robiola vaccina**

oppure

**Salmone** marinato, miglio al **nero di seppia**, **yogurt greco** allo zafferano, guacamole\*  
\*\*\*

**Riso** Carnaroli selezione Barone, mantecato al limone candito, liquirizia e capperi croccante

oppure

**Paccheri\*** Canuti al **nero di seppia**, **cozze**, asparagi\* di mare, pomodorini gialli  
\*\*\*

**Ombrina\*** in cappotto di zucchine, pomodorini confit, **brodo di pesce al Millesimato**,  
olio all'aneto

oppure

Coscia di faraona, scalogno cotto nel sale grosso, patata schiacciata, **salsa** al tartufo nero  
\*\*\*

Selezione di **formaggi** 

oppure

Cre moso al **cioccolato bianco** e cocco, gelée di mango e ananas saltato

euro 53,00 p.p. - selezione di vini in abbinamento euro 20,00 p.p

## Menu della tradizione

**Plin\*** ripieni di coniglio, salsa leggera ai peperoni, polvere di olive nere  
\*\*\*

Pancia di maialino porchettata e marinata in salsa **teriaki**, **jus alla birra** e mini pannocchie  
\*\*\*

Selezione di **formaggi** 

oppure

**Tiramisù**, **terra di cacao**, frutti di bosco

euro 43,00 p.p. - selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p


## Menu lago

**Linguine** germe di grano Morello, **trota**, broccoli, **crumble di pane** all'aglio, olio e peperoncino  
\*\*\*

**Millefoglie di coregone\*** con prosciutto affumicato della Valle Vigizzo su crema di fagioli bianchi  
\*\*\*



Selezione di **formaggi** 

Oppure




Panna cotta al latte di riso tostato, polvere di the matcha, lamponi e sbriciolato di **nocciole** 

euro 43,00 p.p. - selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p



## Antipasti

Fiocco di Parma, <b>gnocco fritto*</b> , composta di carciofi	16,00
Carpaccio di manzo*, <b>tuorlo d' uovo, salsa verde, mousse di robiola vaccina</b>	18,00
<b>Salmone</b> marinato, miglio al <b>nero di seppia, yogurt greco</b> allo zafferano, guacamole*	18,00
<b>Crema di pane</b> nero, tentacolo di <b>polpo*</b> , porro <b>fritto</b>	18,00
<b>Hummus di ceci</b> , cime di rapa saltate, <b>burrata</b> 	16,00
Carota ed erba cipollina, condita con olio d'oliva al mandarino, crema <b>sedano rapa</b> e <b>senape</b> in grani 	16,00

## Primi piatti

<b>Riso</b> Carnaroli selezione Barone, mantecato al limone candito, liquirizia e capperi croccante 	18,00
<b>Plin*</b> ripieni di coniglio, salsa leggera ai peperoni, polvere di olive nere	18,00
<b>Gnocchi*</b> di patate e spinaci, salsa al <b>taleggio</b> , pere e <b>noci</b> 	18,00
<b>Paccheri*</b> al nero di <b>seppia</b> Canuti, <b>cozze</b> , asparagi* di mare, pomodorini gialli	20,00
<b>Linguine</b> germe di grano Morello, <b>trota</b> , broccoli, <b>crumble di pane</b> all'aglio, olio e peperoncino	18,00
Crema di carote e zenzero, <b>tofu vegan</b> , chips di verdure 	15,00
<b>Spaghetti Carbonara</b>	16,00

## Secondi piatti di pesce e carne



<b>Ombrina*</b> in cappotto di zucchine, pomodorini confit, <b>brodo di pesce al Millesimato</b> , olio all'aneto	26,00
Bocconcini di <b>persico*</b> infarinati e fritti, <b>maionese</b> agli agrumi e verbena, patate* croccanti	24,00
<b>Millefoglie di coregone*</b> con prosciutto affumicato della Valle Vigizzo su crema di fagioli bianchi	24,00
Filetto di manzo alla griglia, le sue <b>salse (barbecue, tartara, curcuma)</b> , patate* croccanti	29,00
Pancia di maialino porchettata e marinata in salsa <b>teriaki, jus alla birra</b> , e mini pannocchie	23,00
Fusello di coscia di faraona, scalogno cotto nel sale grosso, patata schiacciata, <b>salsa</b> al tartufo nero	26,00
Pomodoro cuore in bue Tataki, germogli di <b>soia, demi glace vegetale</b> , foglia Nori croccante 	16,00
Verdure del giorno 	8,00

## Insalate

<b>Insalata mista</b> 	8,00
<b>Capri:</b> misticanza, <b>mozzarelline</b> , pomodorini e basilico 	13,00
<b>Fusion:</b> insalata, guacamole, <b>salmone</b> affumicato, <b>crostini</b> di pane	16,00


## Formaggi/Cheese

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

4 assaggi Euro 11,00   
6 assaggi Euro 16,00 

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

## Dessert

<b>Tiramisù, terra di cacao</b> , frutti di bosco	9,00
Panna cotta al latte di riso tostato, polvere di the matcha, lamponi e sbriciolato di <b>nocciole</b> 	9,00
Cre moso al <b>cioccolato bianco</b> e cocco, gelée di mango e ananas saltato	9,00
Polpa di fragole, gelato alla <b>crema all'uovo</b> , cialda di <b>mandorle</b>	9,00
<b>Affogato</b> al caffè	8,00
<b>Gelati</b> e sorbetti	6,00

\* prodotto congelato o abbattuto

 vegetariano

 vegano

### SUPPLEMENTO ROOM SERVICE +20%

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.



**HOTEL RISTORANTE L'APPRODO**  
**LAGO D'ORTA - Italia**

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