














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

Vorspeisen

Rindertartar, gesalzenes Babà , Monferrina-Sauce , Kapernstaub	20
Lauwarme Kaninchenrolle , Weißkohl, Paprikasauce, gehackte schwarze Oliven 	18
Marinierter Lachs* mit Zitrusfrüchten, Avocado-Mousse*, Joghurt , Tintenfisch-Koralle 	18
Kabeljau-Tapas* in Panko-Panade , leichte Knoblauch-Salsa-Verde , Bitter- und Crodino-Gel	18
Erbsencreme*, Burrata , frittierte Artischocke , Paprikapulver 	16
Ochsenherztomate gefüllt mit Gemüsecaponata, Zucchini-Creme   	16

Nudeln und Reis

Reis Selezione Barone, Auberginencreme, San Marzano Tomatenpassata, Seirass-Frischkäse  	20
Ravioli del plin* gefüllt mit Spargel und Pesto , feine Toma-Käsesauce , Datterini-Tomaten mit Basilikumöl 	18
Tagliatelle mit blauer Spirulina-Alge* , Bisque* , Garnelen* , Stracciatella-Käse und Limette	22
Vollkornmehl-Kartoffel-Gnocchi* , Brokkoli-Sprossen, Zander* und Kirschtomaten	20
Spaghetti alla chitarra , Entenragout* , Haselnüsse und Orangenduft	18
Fusilli al ferretto , Pistazienpesto und Basilikumsprossen  	16

Glutenfreie Pasta und Gnocchi erhältlich 

Fisch und Fleisch



Doradenfilet, Bouillabaisse-Sauce, Mini-Lauch 🍴	26
Zander und Artischocken in Thymianöl gegart, grobkörnige Senf-Mayonnaise , schwarzer Knoblauch 🍴	24
Frittierter Oktopustentakel in Mehl gewendet* , dicke Bohnen und Pecorino-Käse	24
Rinderfilet vom Grill, knusprige Kartoffeln* mit verschiedene Saucen	30
Geschmorte Schweinebacken- Terrine, Kartoffeln* , Kressesauce, Tomatengel	23
Porchetta aus Lammbauch, Spinat und Karotten-Ingwer-Creme, seiner eigener Jus* 🍴	23
Green Wellington* , kräftiger-Fond und Gemüse 🌿🍴	19
Gemüse des Tages 🌿🍴	8



Salate

Gemischter Salat 🌿🍴🍴	8
Lollo-Salat, Costoluto-Tomate, kleine Burrata 🌿	12
Feldsalat, Rohschinken, Walnüsse, Monte 27 Käse 🍴	12

Käse


Verkostung von lokalen, regionalen und italienischen **Käsesorten**,
serviert mit unseren Bio-**Konfitüren** und Honigen

4 Kostproben Euro 12,00  


6 Kostproben Euro 16,00  

Passendes Glas Wein zum Käse ab euro 7,00



Desserts

Haselnuss-Tiramisù mit Krokant	9
Joghurt* , Ingwer, Pfirsich und Mandel 	9
Brownie , Erdbeeren, Frosting 	9
Neu interpretierte Apfel-Tarte-Tatin mit Malaga-Eis* 	9
Crème Brûlée mit Lemon Curd und Waldbeeren 	9
Eis* (Creme, Schokolade, Pistazie) 	7
Sorbets* (Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere) 	7

Degustationsmenü

Lauwarme **Kaninchenrolle**, Weißkohl, 
Paprikasauce, gehackte schwarze Oliven
oder

Kabeljau-Tapas* in **Panko-Panade**, leichte **Knoblauch-Salsa-Verde**, **Bitter-** und **Crodino-Gel**

Reis Selezione Barone, Auberginencreme,
San Marzano Tomatenpassata, **Seirass-Frischkäse**  
oder

Ravioli del plin* gefüllt mit **Spargel** und **Pesto**, feine **Toma-Käsesauce**,
Datterini-Tomaten mit Basilikumöl 

Doradenfilet, **Bouillabaisse-Sauce**, Mini-Lauch 
oder

Porchetta aus Lammbauch, Spinat und Karotten-Ingwer-Creme, seiner **eigener Jus*** 

Käseauswahl  
oder

Neu interpretierte Apfel-Tarte-Tatin mit Malaga-Eis*



euro 58,00

Weinbegleitung 20 euro p.p.

Traditionelles Menü

Rindertartar, **gesalzenes Babà**, **Monferrina-Sauce**, Kapernstaub

Spaghetti alla chitarra, **Entenragout***, **Haselnüsse** und Orangenduft

Käseauswahl  
oder

Haselnuss-Tiramisù mit **Krokant**

euro 43,00

Weinbegleitung 15 euro p.p.

Menü des Sees

Marinierter Lachs* mit Zitrusfrüchten, Avocado-Mousse*, Joghurt, Tintenfisch-Koralle 

Zander und Artischocken in Thymianöl gegart, 
grobkörnige **Senf-Mayonnaise**, schwarzer Knoblauch




Käseauswahl  
oder

Crème Brûlée mit Lemon Curd und Waldbeeren 

euro 43,00

Weinbegleitung 15 euro p.p.

Veganes Menü

Ochsenherztomate gefüllt mit Gemüsecajonata, Zucchini-Creme   

Fusilli al ferretto, Pistazienpesto und Basilikumsprossen  




Green Wellington*, **kräftiger-Fond** und Gemüse  

Brownie, Erdbeeren, **Frosting**  

euro 50,00

Weinbegleitung 15 euro p.p.

* Tiefgekühltes Produkt ab Ursprung oder von uns frisch schockgefrostet gemäß den Vorschriften

 Vegetarisch  Glutenfreie Gerichte (Kontamination nicht ausgeschlossen)  Vegan
Sehr geehrter Gast, unsere Zubereitungen können Allergene enthalten, darunter: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere. Diese sind in Fettschrift angegeben. Für weitere Informationen bitten wir Sie, die Dokumentation beim Servicepersonal anzufordern.