














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

Pour commencer








Tartare de bœuf, baba salé , sauce monferrina , poudre de câpres	20
Roulé de lapin servi tiède, chou cabus, sauce aux poivrons, terre d'olives noires 	18
Saumon mariné* aux agrumes, mousse d'avocat*, yaourt , corail à l'encre de seiche 	18
Tapas de morue* en croûte de panko , sauce verte légère à l'ail, gel de bitter Spinto et Crodino	18
Crème de petits pois, burrata , artichaut frit , poudre de poivrons 	16
Tomate cœur de bœuf farci à la caponata de légumes, crème de courgettes   	16

Ensuite

Riz sélection Barone, crème d'aubergines, coulis de tomates San Marzano, fromage Seirass  	20
Ravioli del plin* farcis aux asperges et pesto , sauce délicate à la toma , tomates datterini, huile au basilic 	18
Tagliatelles à l' algue spiruline bleue* , bisque* , crevettes* , stracciatella et citron vert	22
Gnocchi de pommes de terre à la farine complète*, fleurs de brocoli , sandre* et tomates cerises	20
Spaghetti alla chitarra , ragoût de canard* , noisettes et parfum d'orange	18
Fusilli al ferretto , pesto de pistaches et pousses de basilic  	16

Pâtes et gnocchis sans gluten disponibles 

Après

Tranche de daurade , sauce bouillabaisse , mini poireaux 	26
Sandre et artichauts en cuisson à l'huile au thym,  mayo à la moutarde en grains , ail noir	24
Tentacule de poulpe* fariné et frit, fèves et pecorino	24
Filet de bœuf grillé, pommes de terre croustillantes* et sélection de sauces	30
Terrine de joue de porc rissolée, pommes de terre* , sauce au cresson, gel de tomate	23
Poitrine d'agneau façon porchetta, épinards et crème de carottes au gingembre, son jus* 	23
Green Wellington* , sa réduction et légumes  	19
Légumes du jour  	8



Salades

Salade composée   	8
Salade lollo, tomate costoluto, burratina 	12
Salade soncino, jambon cru, noix , fromage monte 27 	12

Fromages







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

4 dégustations Euro 12,00  

6 dégustations Euro 16,00  

Accords mets et vins au verre à partir de euro 7

Pour Terminer

Tiramisu à la noisette et son croquant	9
Yaourt* , gingembre, pêche et amande 	9
Brownie , fraises, glaçage 	9
Tarte tatin aux pommes revisitée avec glace au malaga* 	9
Crème brûlée au lemon curd et fruits des bois 	9
Glaces* (crème aux œufs, chocolat, pistache) 	7
Sorbets* (citron, fruit de la passion, fraise) 	7

Dégustation

Roulé de lapin servi tiède, chou cabus,
sauce aux poivrons, terre d'olives noires ☒

ou

Tapas de morue* en croûte de panko, sauce verte légère à l'ail, gel de bitter Spinto et Crodino

Risotto, crème d'aubergines, coulis de tomates San Marzano, fromage Seirass ☒

ou

Ravioli del plin* farcis aux asperges et pesto, sauce délicate à la toma,
tomates datterini, huile au basilic ☒

Tranche de **daurade**, sauce bouillabaisse, mini poireaux ☒

ou

Poitrine d'agneau façon porchetta, épinards et crème de carottes au gingembre, son jus* ☒

Sélection de fromages ☒

ou

Tarte tatin aux pommes revisitée avec glace au malaga*

euro 58,00

Sélection de vins en accord 20 euro p.p.

La Tradition

Tartare de bœuf, **baba salé**, sauce monferrina, poudre de câpres

Spaghetti alla chitarra, ragôut de canard*, noisettes et parfum d'orange ☒

Sélection de fromages ☒

ou

Tiramisu à la noisette et son croquant



euro 43,00

Sélection de vins en accord 15 euro p.p.

Le Lac

Saumon mariné* aux agrumes, mousse d'avocat*, **yaourt**, **corail** à l'encre de seiche 

Sandre et artichauts en cuisson à l'huile au thym, **mayo à la moutarde en grains**, ail noir 

Sélection de **fromages**  




ou

Crème brûlée au lemon curd et fruits des bois 

euro 43,00



Sélection de vins en accord 15 euro p.p.

Vegan

Tomate cœur de bœuf farcie à la caponata de légumes, crème de courgettes   

Fusilli al ferretto, pesto de pistaches et pousses de basilic  




Green Wellington*, **sa réduction** et légumes  

Brownie, fraises, glaçage  

euro 50,00

Sélection de vins en accord 15 euro p.p.

* Produit surgelé à l'origine ou frais et surgelé par nos soins conformément à la réglementation.

 Végétarien  Plats sans gluten (contamination possible)  Végan

Cher client, nos préparations peuvent contenir des allergènes, parmi lesquels : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques. Vous les trouverez indiqués en caractères gras. Pour toute information complémentaire, veuillez demander la documentation au personnel de service.