














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

Antipasti

Tartare di manzo, babà salato , monferrina , polvere di capperi	20
Rollè di coniglio servito tiepido, cavolo cappuccio, salsa ai peperoni, terra di olive nere 	18
Salmone marinato* agli agrumi, mousse di avocado*, yogurt , corallo al nero di seppia 	18
Tapas di baccala* in pane panko , salsa verde leggera all'aglio, gel di bitter Spinto e crodino	18
Crema di piselli*, burrata , carciofo fritto , polvere di peperoni 	16
Cuore di bue ripieno di caponata di verdure, crema di zucchine   	16

Primi

Riso selezione Barone, crema di melanzane, passata di San Marzano, Seirass  	20
Ravioli del plin* ripieni di asparagi e pesto , salsa delicata alla toma , datterini e olio al basilico 	18
Tagliatelle all'alga spirulina blu* , bisque* , gamberi* , stracciatella e lime	22
Gnocchi di patate con farina integrale*, cime di broccolo, lucioperca* e ciliegini	20
Spaghetti alla chitarra , ragù di anatra* , nocciole e profumo d'arancia	18
Fusilli al ferretto , pesto di pistacchi e germogli di basilico  	16

Pasta e gnocchi per celiaci disponibili 

Secondi

Trancio di orata , salsa bouillabaisse , mini porri 🍴	26
Lucioperca e carciofi in oliocottura al timo, mayo alla senape in grani , aglio nero 🍴	24
Tentacolo di polpo* infarinato e fritto, fave e pecorino	24
Filetto di manzo alla griglia, patate croccanti* e le salse di accompagnamento	30
Terrina rosolata di guancia di maiale, patate* , salsa al crescione, gel di pomodoro	23
Porchetta di pancia di agnello, spinaci e crema di carote allo zenzero, il suo jus* 🍴	23
Green Wellington* , fondo vegetale e verdure 🌿	19
Verdure del giorno 🌿🍴	8



Insalate

Insalata mista 🌿🍴🍴	8
Insalata lollo, costoluto, burratina 🌿	12
Insalata soncino , prosciutto crudo, noci , monte 27 🍴	12

Formaggi

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

4 assaggi Euro 12,00  

6 assaggi Euro 16,00  

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

Dessert

Tiramisù alla nocciola e il suo croccante 9

Yogurt*, zenzero, pesca e **mandorla**  9

Brownie, fragole, **frosting**  9


Tarte tatin di mele rivisitata con gelato al malaga*  9

Crème brûlée al lemon curd e frutti di bosco  9



Gelati* (**crema all'uovo**, **cioccolato**, **pistacchio**)  7

Sorbetti* (limone, frutto della passione, fragola)  7


Degustazione

Rollé di coniglio servito tiepido, cavolo cappuccio,
salsa ai peperoni, terra di olive nere 
oppure



Tapas di baccala* in pane panko, salsa verde leggera all'aglio, **gel di bitter** Spinto e crodino

Riso selezione Barone, crema di melanzane, passata di San Marzano, **Seirass**  
oppure

Ravioli del plin* ripieni di **asparagi** e **pesto**, salsa delicata alla **toma**,
datterini olio e basilico 

Trancio di **orata**, **salsa bouillabaisse**, mini porri 
oppure

Porchetta di pancia di agnello, spinaci e crema di carote allo zenzero, **il suo fondo*** 

Selezione di **formaggi**  
oppure

Tarte tatin di mele rivisitata con gelato al malaga* 



euro 58,00

Selezione di vini in abbinamento 20 euro p.p.

La Tradizione

Tartare di manzo, **babà salato**, **monferrina**, polvere di capperi

Spaghetti alla chitarra, **ragù di anatra***, **nocciole** e profumo d'arancia

Selezione di **formaggi**  
oppure


Tiramisù alla **nocciola** e **il suo croccante**

euro 43,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

IL Lago

Salmone marinato* agli agrumi, mousse di avocado*, **yogurt, corallo** al nero di seppia 

Lucioperca e carciofi in oliocottura al timo, **mayo alla senape in grani**, aglio nero 

Selezione di **formaggi**  




oppure

Crème brûlée al lemon curd e frutti di bosco 



euro 43,00



Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

Vegano

Cuore di bue ripieno di caponata di verdure, crema di zucchini   

Fusilli al ferretto, pesto di pistacchi e germogli di basilico  




Green Wellington*, salsa e verdure  

Brownie, fragole, frosting  

euro 50,00

Selezione di vini in abbinamento 15 euro p.p.

* prodotto surgelato all'origine o fresco e da noi abbattuto in ottemperanza alla normativa

 Vegetariano  Piatti senza glutine, non si esclude la contaminazione  Vegano

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.