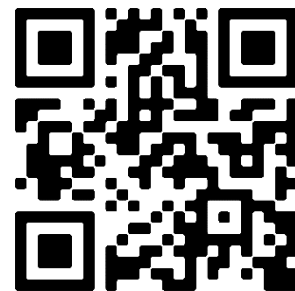




Italiano



English, Français, Deutsch



Menu degustazione-Tasting menu


Tartare di manzo, salsa al **parmigiano**, funghi porcini **impanati**
*Beef tartare, **parmesan** sauce, **breaded** porcini mushrooms*

oppure/ or

Code di **mazzancolle*** in **pane** panko, leggera **bagna cauda**, **burrata**,
crispy al lampone
Shrimp tails in panko **bread**, light **bagna cauda** sauce (anchovies, garlic, olive oil, cream),
burrata cheese, **crispy** raspberry*

Plin* di funghi porcini e **ricotta**, **burro nocciola**, **jus** di carne, trito di salvia, **parmigiano** croccante
*Small **ravioli*** filled with porcini mushrooms and **ricotta** cheese, brown butter, meat **jus**,
chopped sage, **crunchy** **parmesan***

oppure/or

Riso Barone alla zucca, lampone, profumo di liquirizia, foglie di dragoncello 
Risotto with pumpkin, raspberry, licorice scent, tarragon leaves 

Scamoncino di agnello, **crumble** al pepe di Sichuan, **mou** di scalogno
salsa al cioccolato fondente, mini carote
*Lamb, Sichuan pepper **crumble**, shallot tofee, dark chocolate **sauce**, small carrots*

oppure / or

Trancio di **rombo**, **parmigiana** di melanzana e colatura di **provola**
Fillet of **turbot**, eggplant **parmigiana** and liquid **provola** cheese

Selezioni di **formaggi** 
Cheese selection 

oppure / or

Cre moso al Gianduia con **arachidi** salate, **nameleka** leggera all'olio evo,
lampone e **frolla** sablée
*Creamy Gianduia chocolate with salty **peanuts**, light **namelaka** with evo oil, raspberry
and shortcrust **pastry***

euro 50,00 p.p..

selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 20,00 p.p

* prodotto congelato o abbattuto / frozen product

Menu della tradizione- Traditional Menu

Culaccia, miele di tiglio e pezzi di marroni, **pane nero** con uvetta e noci
*Culaccia, linden honey and chestnuts, **black bread** with raisins and nuts*

Pancia di maialino a lenta cottura in forno, poi dorata con salsa alla **birra**, mirtilli, cavolo nero
e patate schiacciate

*Pork **belly** slow cooked in the oven, panfried with **beer** sauce, blueberries, black cabbage
and smashed potatoes*

Selezione di **formaggi** 
Cheese selection 

oppure/ or

Il classico **tiramisù**
*The classic **tiramisù***

euro 40,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 15,00 p.p

Menu lago-Lake menu

Trota marinata agli agrumi e pepe rosa in insalata, gel di bitter Spinto
maionese all'avocado e passion fruit

*Citrus and pink pepper marinated **trout** with salad, "Spinto" bitter jelly,
avocado and passion fruit **mayonnaise***

Lucioperca, salsa alla diavola, **meringa** di olive, spinaci, semi di finocchi

***Pikeperch**, spicy sauce, olive **meringue**, spinach, fennel seeds*

Selezione di **formaggi** 
Cheese selection 

oppure/ or

Mousse al rosmarino, **caramello** al miele, gel di fichi e salsa al pistacchio, terra di **cacao**
*Rosemary **mousse**, honey **caramel**, fig jelly and pistachio sauce, cocoa **crumble***

euro 40,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 15,00 p.p

Antipasti – Starters



Culaccia, miele di tiglio, pezzi di marroni, pane nero con uvetta e noci <i>Culaccia, linden honey, chestnuts, black bread with raisins and nuts</i>	16,00
Tartare di manzo, salsa al parmigiano , funghi porcini impanati <i>Beef tartare, parmesan sauce, breaded porcini mushrooms</i>	16,00
Trota marinata agli agrumi e pepe rosa in insalata, gel di bitter Spinto maionese all'avocado e passion fruit <i>Citrus and pink pepper marinated trout with salad, "Spinto" bitter jelly, avocado and passion fruit mayonnaise</i>	16,00
Code di mazzancolle* in pane panko, leggera bagna cauda , burrata, crispy al lampone <i>Shrimp* tails in panko bread, light bagna cauda sauce (anchovies, garlic, olive oil, cream), burrata cheese, crispy raspberry</i>	16,00
Rivisitazione della pappa al pomodoro, confit di pomodorini gialli, sbriciolata di pane bianco , basilico 🌿 <i>Reinterpretation of pappa al pomodoro confit of yellow cherry tomatoes, crumbled white bread, basil 🌿</i>	14,00

Primi piatti – Pasta & Risotto



Riso Barone alla zucca, lampone, profumo di liquirizia, foglie di dragoncello 🌿 <i>Risotto with pumpkin, raspberry, licorice scent, tarragon leaves 🌿</i>	16,00
Plin* di funghi porcini e ricotta, burro nocciola, jus di carne, trito di salvia, parmigiano croccante <i>Small ravioli* filled with porcini mushrooms and ricotta cheese, brown butter, meat jus, chopped sage, crunchy parmesan</i>	16,00
Gnocchi* di patate con cozze , mele e zenzero <i>Potato gnocchi*, mussels, apples and ginger</i>	16,00
Tagliolini* di pomodoro, pesto di basilico e topinambur 🌿 <i>Tagliolini* with tomato, basil pesto and Jerusalem artichokes 🌿</i>	16,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	15,00
Zuppa di lenticchie e castagne, gamberi* , olio all'aglio <i>Lentil and chestnut soup, shrimps*, garlic oil</i>	18,00

* frozen product

Secondi piatti di pesce e carne - Fish & Meat

Orata al forno, pomodorini, olive taggiasche e patate (per 2 persone) <i>Baked sea bream, cherry tomatoes, olives from Taggia and potatoes (for 2 people)</i>	50,00
Trancio di rombo, parmigiana di melanzana e colatura di provola <i>Fillet of turbot, eggplant parmigiana and liquid provola cheese</i>	25,00
Lucioperca, salsa alla diavola, meringa di olive, spinaci, semi di finocchi <i>Pikeperch, spicy sauce, olive meringue, spinach, fennel seeds</i>	22,00
Filetto di manzo ai funghi porcini trifolati, acqua di prezzemolo <i>Fillet of beef with sautéed porcini mushrooms, parsley water</i>	29,00
Pancia di maialino cotta a lenta cottura in forno, dorata con salsa alla birra, mirtilli, cavolo nero e patate schiacciate <i>Pork belly slow cooked in the oven, panfried with beer sauce, blueberries, black cabbage and smashed potatoes</i>	21,00
Scamoncino di agnello, crumble al pepe di Sichuan, mou di scalogno, salsa al cioccolato fondente, mini carote <i>Lamb, Sischuan pepper crumble, shallot toffee, dark chocolate sauce, small carrots</i>	25,00
Medaglione* di quinoa e verdure con passata di barbabietola  <i>Quinoa and vegetable medallion* with beetroot puree </i>	16,00

Alta qualità dalla griglia - High Quality BBQ

Fiorentina (1000 gr.)	60,00
Filetto alla griglia <i>Fillet of beef</i>	27,00
Costine di maialino cotte a bassa temperatura e poi grigliate <i>Pork ribs vacuum packed cooked and grilled</i>	17,00
Salse: Barbecue, Curcuma, Senape Sauces: Barbecue, Turmeric, Mustard	
Tutti serviti con patate croccanti* / All served with crunchy potatoes*	
Tomino con verdure grigliate  <i>Tomino cheese with grilled vegetables </i>	15,00

* prodotto congelato o abbattuto
*frozen product

Formaggi/Cheese

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici
*Tasting of local, regional and Italian **cheeses** with our organic jams and honey*

4 assaggi Euro 10,00 - 4 samples Euro 10,00
6 assaggi Euro 14,00 - 6 samples Euro 14,00 🌿

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7,00
Proposal of wine by the glass from euro 7,00

Dessert

Il classico tiramisù <i>The classic tiramisu</i>	7,00
Cre moso al Gianduia con arachidi salate, nameleka leggera all'olio evo, lampone e frolla sablée <i>Creamy Gianduia chocolate with salty peanuts, light namelaka with evo oil, raspberry and shortcrust pastry</i>	9,00
Passata di mango, fragole, sorbetto al frutto della passione <i>Mango purée, strawberry, passion fruit sorbet</i>	8,00
Mousse al rosmarino, caramello al miele, gel di fichi e salsa al pistacchio, terra di cacao <i>Rosemary mousse, honey caramel, fig jelly and pistachio sauce, cacao crumble</i>	8,00
Affogato al caffè <i>Coffee affogato</i>	7,00
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	6,00

SUPPLEMENTO ROOM SERVICE +20%



HOTEL RISTORANTE L'APPRODO
LAGO D'ORTA - Italia

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