

Formaggio

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

4 assaggi - 10,00 🌿

6 assaggi - 14,00 🌿

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

Dessert

Il classico tiramisù	7,00
Crostatina di frolla sablée , ripiena di frangipane , pere, uvetta e gelato alla cannella	8,00
Vegan cake con farina all'albicocca, crema al mango e frutti di bosco	8,00
Fragole, fragole, fragole e sbriciolato alla meringa	8,00
Mousse al cioccolato al latte, croc di caramello salato, crumble di cacao e gocce alla ciliegia	8,00
Affogato al caffè	7,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione	6,00



Corso Roma 80 - 28028 Pettenasco - Lago d'Orta - NO - Italia
www.approdohotelorta.com - info@approdohotelorta.it
tel 0323 89345

*I percorsi degustazione vengono serviti a tutti i
commensali dello stesso tavolo*

Secondi

Orata al forno, pomodorini, olive taggiasche e patate (per 2 persone)	50,00
Bocconcini di rombo , spaghetti di verdure marinate agli agrumi leggermente piccante, gocce di lampone	25,00
Filettini di pesce persico , crosta di pane alle erbe, Pak choi con salsa di soia	22,00
Medaglione di quinoa, terra di mandorle e curcuma e ketchup alle carote 🌿	16,00
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, mele salate e cavolo rosso in agrodolce	22,00
Petto d'anatra*, la sua riduzione e yuzu , patata gratinata alla liquirizia	22,00

Alta qualità dalla griglia

Fiorentina (1000 gr.)	60,00
Filetto di manzo	30,00
Costine di maiale cotte sottovuoto e grigliate	17,00
Salse: Barbecue, Curcuma , Senape	
Tutti serviti con patate croccanti *	
Tomino con verdure grigliate 🌿	15,00

* prodotto congelato o abbattuto

Antipasti

Prosciutto crudo affumicato della valle Vigizzo, cestino di pasta fillo, con gelato al Parmigiano , peperoncini gocce rosse	16,00
Tartare di manzo, salsa all'aglio nero, tuorlo montato al frutto della passione e grani di senape	16,00
Trota marinata al lime e arancia, acqua di pomodoro, yogurt greco, mayo vegetale al basilico	16,00
Baccalà* in pane panko , salsa verde , gelatina al bitter spinto	16,00
Crema di patate, ortiche e fiori delle Alpi, semi di sesamo nero, robiola 🌿	14,00

Primi

Riso Barone alla barbabietola, crema di rucola e pancetta ossolana croccante	16,00
Plin* ripieni di patate viola, crema al Gorgonzola , grue di cacao 🌿	16,00
Gnocchi* di patate con farina integrale, vongole , pane all'aglio , olio, peperoncino	18,00
Linguine limone e pepe, ricciola , pomodorini confit e broccoletti	18,00
Tagliolini al pomodoro, pesto di basilico e stracciatella 🌿	15,00
Spaghetti alla Carbonara	14,00

* prodotto congelato o abbattuto

Menu degustazione

Tartare di manzo, **salsa** all'aglio nero, **tuorlo** montato al frutto della passione e grani di **senape**

oppure

Baccalà* in **pane panko**, **salsa verde** e gelatina al Bitter Spinto

Plin* ripieni di patate viola, crema al **Gorgonzola**, grue di cacao 🌿

oppure

Linguine limone e pepe, **ricciola**, pomodorini confit e broccoletti

Petto d'anatra*, la sua riduzione e **yuzu**, patata gratinata alla liquirizia

oppure

Bocconcini di **rombo**, spaghetti di verdure marinate agli agrumi leggermente piccante, gocce di lampone

Selezioni di **formaggi** 🌿

oppure

Crostatina di **frolla sablée**, ripiena di **frangipane**, pere, uvetta e **gelato** alla cannella

euro 50,00 p.p.

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

* prodotto congelato o abbattuto

Menu della tradizione

Prosciutto crudo affumicato della valle Vigizzo, **cestino** di pasta fillo,
con **gelato** al **Parmigiano**, peperoncini gocce rosse

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, mele salate
e cavolo rosso in agrodolce

Selezione di **formaggi** 🌿

oppure

Il classico **tiramisù**

euro 40,00 p.p.
selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p

* prodotto congelato o abbattuto

Menu lago

Trota marinata al lime e arancia, acqua di pomodoro,
yogurt greco, **mayo** vegetale al basilico

Filettini di **pesce persico**, crosta di **pane** alle erbe,
Pak choi con salsa di soia

Selezione di **formaggi** 🌿

oppure

Mousse al cioccolato al latte, **croc** di caramello salato,
crumble di cacao e gocce alla ciliegia

euro 40,00 p.p.
selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p

* prodotto congelato o abbattuto