

l'approdo
Lago d'Orta



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, salsa verde e crema al parmigiano


Beef tartare, egg yolk, parsley sauce and parmesan cream

oppure/ or

Crema di ceci, cime di rapa saltate e tentacoli di polpo

Cream of chickpeas, sautéed turnip tops and octopus tentacles

Riso carnaroli selezione Barone, mantecato al gorgonzola, polpa di pere, grue di cacao 

Risotto Carnaroli Barone selection, creamed with gorgonzola, pear pulp, cocoa cranes 

oppure/or

Tagliatelle* al lievito di birra, saltate con rosmarino,
prosciutto affumicato della Valle Vigezzo, fave* 

Tagliatelle with brewer's yeast, stir fried with rosemary,
smoked ham from Valle Vigezzo, broad beans* *

Guancia di maialino cotto a bassa temperatura, il suo jus alla nocciola,
spinacini e millefoglie di patate

*Pork cheek slow cooked, its sauce with hazelnut aroma,
baby spinach and potato mille-feuille*

oppure / or

Bocconcini di persico* infarinati e fritti, maionese al mango con patate croccanti

Breaded and fried perch nuggets, mango mayonnaise with crunchy potatoes*

Selezioni di formaggi 
Cheese selection

oppure / or

Sacher al cucchiaino, terra di cacao e salsa al cioccolato

Spoon sacher, cacao crumble and chocolate cream

euro 52,00 p.p..

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

* prodotto congelato o abbattuto / frozen produc

Menu della tradizione- Traditional Menu

Tonno di coniglio, giardiniera e **salsa monferrina**
*Chopped rabbit Piedmont style with **tuna sauce** and gardener vegetables*

Tronchetto di vitello, **demi glace** al Franciacorta, cilindri di porri grigliati
*Slice of veal, **Franciacorta wine demi glace**, grilled leek*

Selezione di formaggi 
Cheese selection 

oppure/ or

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

euro 42,00 p.p.
selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 15,00 p.p

Menu lago-Lake menu

Trota marinata all'arancia, gel di **bitter Spinto**, **yogurt** greco,
guacamole, miglio soffiato
*Orange marinated **trout** with "**Spinto**" **bitter jelly**, **greek yogurt**,
guacamole, puffed millet*

Lucioperca* con sale affumicato, servito con acqua pazza, salicornia
Pikeperch with smoked salt, served with "acqua pazza", samphire*

Selezione di formaggi 
Cheese selection 

oppure/ or

Caprese al limone, crema **lemon curd** e lamponi
***Caprese lemon cake**, **lemon curd** cream and raspberry*

euro 42,00 p.p.
selezione di vini in abbinamento / selection of wines euro 15,00 p.p

Antipasti – Starters



Culaccia, semolino dolce* , mostarda di mele <i>Culaccia, sweet semolina*, apple mustard</i>	16,00
Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, salsa verde e crema al parmigiano <i>Beef tartare, egg yolk, parsley sauce and parmesan cream</i>	16,00
Trota marinata all'arancia, gel di bitter Spinto , yogurt greco, guacamole, miglio soffiato <i>Orange marinated trout with "Spinto" bitter jelly, greek yogurt, guacamole, puffed millet</i>	18,00
Tonno di coniglio, giardiniera e salsa monferrina <i>Chopped rabbit Piedmont style with tuna sauce and gardener vegetables</i>	16,00
Crema di ceci, cime di rapa saltate e tentacoli di polpo <i>Cream of chickpeas, sautéed turnip tops and octopus tentacles</i>	18,00
Tortino di verdure ed erbe, crema di patate al profumo di agrumi, riduzione al vino rosso 🌿 <i>Vegetable and herb pie, citrus-flavoured potato cream, red wine reduction 🌿</i>	16,00

Primi piatti – Pasta & Risotto




Riso carnaroli selezione Barone, mantecato al gorgonzola , polpa di pere, grue di cacao 🌿 <i>Risotto Carnaroli Barone selection, creamed with gorgonzola, pear pulp, cocoa cranes 🌿</i>	18,00
Plin* alla parmigiana, crema delicata alla toma del Mottarone, pomodori semi-dry, basilico 🌿 <i>Small ravioli* filled with eggplant, tomato and Parmesan, light cream with toma cheese from Mottarone, semi-dried tomatoes, basil 🌿</i>	18,00
Gnocchi* di patate e broccoli, vongole , aglio, olio e peperoncino <i>Potato and broccoli gnocchi*, clams, garlic, oil and chilli pepper</i>	18,00
Tagliatelle* al lievito di birra, saltate con rosmarino, prosciutto affumicato della Valle Vigizzo, fave* <i>Tagliatelle* with brewer's yeast, stir fried with rosemary, smoked ham from Valle Vigizzo, broad beans*</i>	16,00
Paccheri , moscardini alla Luciana, finger lime <i>Paccheri Luciana style, baby octopus, finger lime</i>	18,00
Crema di carote con burro di arachidi , semi di nigella e crostini di pane di Coimo 🌿 <i>Carrot cream with peanut butter, nigella seeds and Coimo bread croutons 🌿</i>	14,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	15,00

* frozen product

Secondi piatti di pesce e carne – Fish & Meat



Bocconcini di persico* infarinati e fritti, maionese al mango con patate croccanti <i>Breaded and fried perch*</i> nuggets, mango mayonnaise with crunchy potatoes	22,00
Filetto di rombo* chiodato, colatura di provola , asparagi, purea di carote e cerfoglio <i>Fillet of turbot*</i> , liquid provola cheese , asparagus, mashed carrot and chervil	25,00
Lucioperca* con sale affumicato, servito con acqua pazza, salicornia <i>Pikeperch*</i> with smoked salt, served with "acqua pazza", samphire	24,00
Filetto di manzo al Barbaresco , profumato al tartufo con cipolline glassate <i>Fillet of beef in Barbaresco wine</i> , scented with truffle with glazed onions	28,00
Guancia di maialino cotto a bassa temperatura, il suo jus alla nocciola , spinacini e millefoglie di patate <i>Pork cheek slow cooked, its sauce with hazelnut aroma,</i> <i>baby spinach and potato mille-feuille</i>	22,00
Tronchetto di vitello, demi glace al Franciacorta , cilindri di porri grigliati <i>Slice of veal, Franciacorta wine demi glace, grilled leek</i>	23,00
Medaglione di cavolfiore, thaina di sesamo e germogli  <i>Cauliflower medallion, thai sauce of sesame and sprouts</i> 	16,00

Insalate – Salads

Insalata mista - <i>Mixed salad</i> 	8,00
Capri : misticanza, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico  <i>Capri: mixed salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i> 	13,00
Fusion : insalata, guacamole, salmone affumicato, cialda di pane <i>Fusion: salad, guacamole, smoked salmon, bread waffle</i>	15,00

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>	8,00
Caprese al limone, crema lemon curd e lamponi <i>Caprese lemon cake, lemon curd cream and raspberry</i>	8,00
Sacher al cucchiaino, terra di cacao e salsa al cioccolato <i>Spoon sacher, cacao crumble and chocolate cream</i>	9,00
Zuppetta di fragole, gelato alla crema, cialda di mandorle <i>Mashed strawberries, vanilla ice cream and crunchy almonds</i>	8,00
Affogato al caffè <i>Coffee affogato</i>	8,00
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	6,00



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