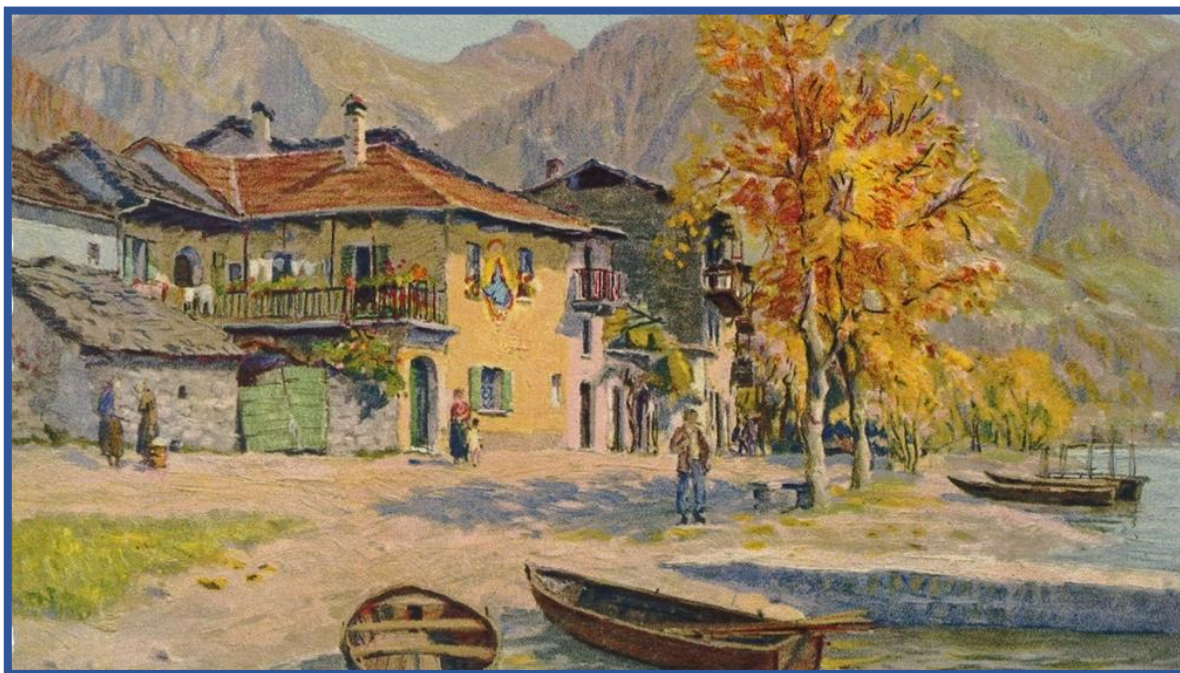


RISTORANTE L'APPRODO

VIA SAN GOTTARDO 192, 6648 MINUSIO, 091 225 81 18

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch



"Dopo il non far nulla, io non conosco occupazione per me più deliziosa del mangiare, mangiare come si deve, intendiamoci. L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore. Lo stomaco vuoto rappresenta il fagotto o il piccolo flauto, in cui brontola il malcontento o guaisce l'invidia; al contrario, lo stomaco pieno è il triangolo del piacere oppure i cembali della gioia. Quanto all'amore, lo considero la prima donna per eccellenza, la diva che canta nel cervello cavatine di cui l'orecchio si inebria e il cuore ne viene rapito. Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita, e che svanisce come la schiuma di una bottiglia di champagne. Chi la lascia fuggire senza averne goduto, è un pazzo."

G. Rossini

I NOSTRI ANTIPASTI



UNSERE VORSPEISEN

**Terrina d'anatra prodotta in casa
servita in due varianti**

frutta fresca, pan brioche e marmellata di cipolle

HAUSGEMACHTE ENTEN-TERRINE MIT FRISCHEN FRÜCHTE, BRIOCHE UND ZWIEBEL CONFITURE

FR. 29.50

**Tartare di salmone con ostrica "Fine de Claire"
su crema di cetrioli e yogurt all'aneto**

LACHSTARTAR MIT AUSTERN "FINE DE CLAIRE" AUF GURKENCREME AN DILL-YOGHURT

FR. 21.50

Ostriche al pezzo

AUSTERN PRO STÜCK

FR. 3.50

**Lingua di vitello tiepida con insalatina di fave,
gamberi viola Sicilia crudi e olio al prezzemolo**

WARME KALBSZUNGE MIT SAUBOHNENSALAT, ROHE SIZILIANISCHE LILA GARNELEN UND PETERSILIENÖL

FR. 21.50

Piccola tartare di manzo

KLEINES RINDSTARTAR

FR. 19.50

**Capesante scottate e fichi d'India su crescione d'acqua
con salsa al frutto della passione**

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN UND KAKTUSFEIGEN AUF BRUNNENKRESSE MIT PASSIONSFRUCHT-SAUCE

FR. 21.50

Insalata di polpo tiepido con patate e olive

LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN

FR. 19.50

LE NOSTRE INSALATE



SALATE

“L’invernale”

**Piovra con legumi misti, caco mela,
datteri e cipolla rossa su hummus di ceci**

**OKTOPUS MIT GEMISCHTEN HÜLSENFRÜCHTEN, APFEL-KAKI,
DATTELN UND ROTE ZWIEBELN AUF KICHERERBSEN-HUMMUS**

FR. 19.50

Insalata di carciofi crudi con rucoletta e scaglie di parmigiano

ROHER ARTISCHOCKEN-SALAT MIT RUCOLA UND PARMESAN-SPÄNEN

FR. 18.50

Bouquet di insalate verdi

GRÜNES SALATBOUQUET

FR. 6.50

Insalata mista di stagione

GEMISCHTER SAISONSALAT

FR. 9.00

ZUPPA



SUPPE

“L’Asiatica”

Zuppa di pesce e crostacei con latte di cocco leggermente piccante

FISCH-UND KRUSTENTIERSUPPE MIT LEICHT WÜRZIGER KOKOSMILCH

FR. 15.50 / FR. 24.50

LE NOSTRE PASTE



PASTAGERICHTE

Pizzoccheri valtelinesi

PIZZOCCHERI AUS VALTELLINA

FR. 22.50

Fettuccine fresche al ragù di cinghiale e pecorino

FRISCHE FETTUCCINE MIT WILDSCHWEIN-RAGOUT UND SCHAFKÄSE

FR.17.50/FR. 22.50

Maccheroncini integrali con carciofi trifolati, vongole veraci e salsiccia

VOLLKORNMAKKARONI MIT ARTISCHOCKEN, MUSCHELN UND GEHACKTER WURST

FR. 24.50

“I Casoncelli”

Ravioli bergamaschi (ripieni con luganiga ed erbetta)

al burro e salvia su crema di parmigiano

RAVIOLI AUS BERGAMO (GEFÜLLT MIT LUGANIGA UND KRÄUTERN)

MIT BUTTER UND SALBEI AUF PARMESAN-CREME

FR.19.50/FR. 26.50

Risotto al tartufo nero mantecato in sala (min. 2 persone)

RISOTTO AN SCHWARZEM TRÜFFEL AM TISCH FERTIG ZUBEREITET

FR. 25.50 p.P

Gnocchi freschi alle noci e zucchine

FRISCHE GNOCCHI MIT BAUMNÜSSEN UND ZUCCHINI

FR. 16.50/FR. 19.50

Spaghetti ai frutti di mare

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN

FR. 24.50

Tagliatelle di riso con verdure thai e soja

REISNUDELN MIT THAILÄNDISCHEM GEMÜSE UND SOJA

FR. 21.50

LE CARNI



FLEISCH

Stinco di cinghiale con polenta morbida
WILDSCHWEINS-HAXEN MIT WEICHER POLENTA

FR. 29.50

Guancetta di vitello poché su crema di topinambur
salsa verde e verdure

POCHIERTE KALBSBACKE AUF TOPINAMBUR-CREME, GRÜNE SAUCE UND GEMÜSE

FR. 32.50

Rollé di lombatina di coniglio agli spinaci e speck tirolese
su schiacciata di patate viola, verdure e salsa al tartufo nero

GEROLLTER KANINCHENRÜCKEN, SPINAT UND TIROLER SPECK
AUF VIOLETTEM KARTOFFELPÜREE, GEMÜSE UND SCHWARZER TRÜFFELSAUCE

FR. 32.50

Filetto di manzo alla griglia con patate saltate e verdure

GEGRILLTES RINDSFILET MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE

FR. 39.50

Tartare di manzo

servita con toast, burro e piccola insalatina

RINDSTARTAR SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND KLEINEM SALAT

FR. 36.50



PIATTI DI PESCE



FISCHGERICHTE

Gran fritto di pesce di lago

(trota, coregone, persico, lucioperca e acquadelle)

mescolato con verdure fritte servito con salse fatte in casa e riso bianco

GROSSER FRITTIERTER SEEFISCHTELLER (VERSCHIEDENE SEEFISCHE)

GEMISCHT MIT FRITTIERTEM GEMÜSE SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN UND REIS

FR. 33.50

Filetti di pesce persico alle mandorle

con riso bianco e verdura

EGLIFILET MIT MANDELN, REIS UND GEMÜSE

FR. 33.50

Black Cod "Merluzzo nero"

avvolto in pancetta ossolana e cotto a bassa temperatura

servito con purea di fave e patate viola

BLACK COD KABELJAU

IN "OSSOLANA" -SPECK EINGEWICKELT UND BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART

SERVIERT MIT SAUBOHNENPÜREE UND VIOLETTEN KARTOFFELN

FR. 29.50

Gamberoni spadellati al peperoncino dolce e ananas

con riso nero al kefir e verdure

RIESEN GARNELEN SAUTIERT

MIT SÜßEM CHILIPFEFFER UND ANANAS

MIT SCHWARZEM REIS AN KEFIR UND GEMÜSE

FR. 36.50

Sogliola intera profumata al limone, con patate bollite e verdure

SEEZUNGE PARFÜMIERT MIT ZITRONEN SERVIERT MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE

FR. 39.50

Branzino intero all'isolana o alla griglia

Porzione singola (ca.500gr.) FR. 34.50

per due persone (1200gr) FR. 79.00

SEEBARSCH FÜR ZWEI PERSONEN (NACH INSULANER ODER GEGRILLT)