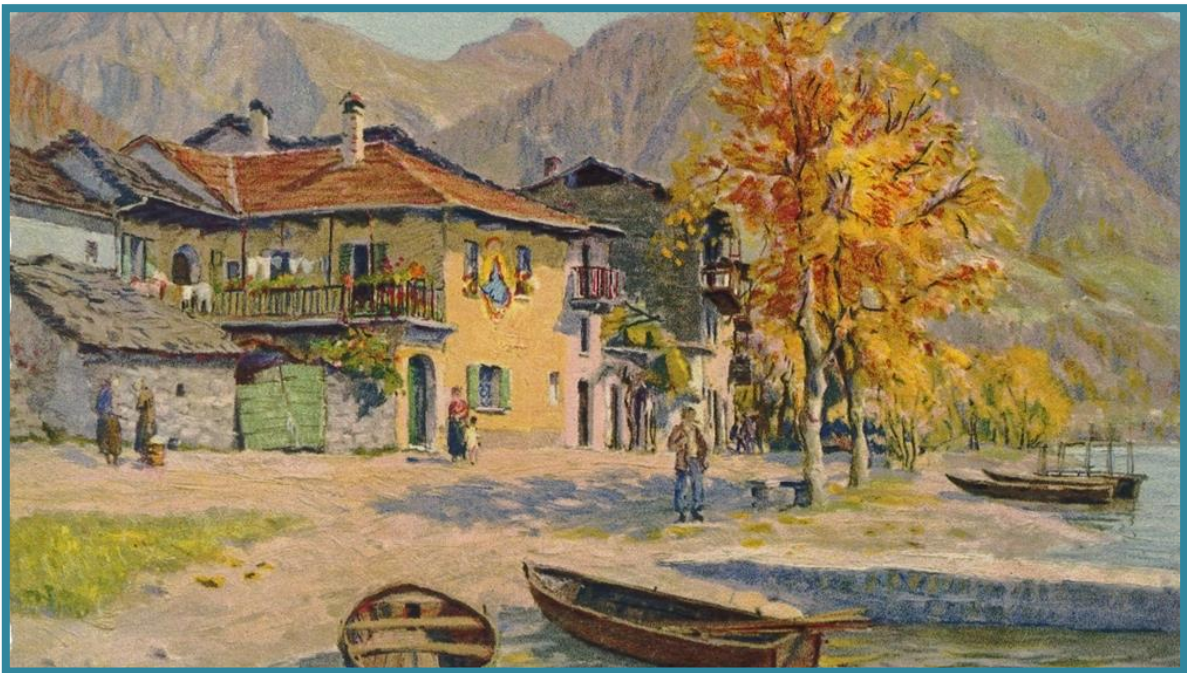


RISTORANTE L'APPRODO

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

Insalate Salate

Bouquet d'insalata verde
Grünes Salatbouquet

fr. 7.00

Insalata mista di stagione
Gemischter Saisonsalat

fr. 9.00

Piccola insalata estiva con pomodori melone, olive, cipolla rossa, basilico e salsa tzatziki
Kleiner Sommerliche-Salat mit Tomaten, Melone, Oliven, Rote Zwiebel, Basilikum und Tzatziki-Sauce

fr. 14.50

Pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala IGP, olio al basilico e pinoli tostati
Caprese mit "Cuore di Bue" Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumöl und geröstete Pinienkerne

fr. 16.50

Zuppe Suppe

Zuppa di pesce all'asiatica, latte di cocco, curry, leggermente piccante
Fisch und Krustentiersuppe Asiatischer Art mit Leicht würziger Kokos-Curry-Milch

fr. 16.50

Gaspacho leggermente piccante con verdure fresche
Gaspacho, leicht scharf mit frischen Gemüse

fr. 15.50

Gaspacho leggermente piccante, aringa affumicata, anguria e sedano croccante

Gaspacho ,leicht scharf, geräucherter Hering, Wassermelone ud knackiger Stangensellerie

fr. 19.50

Antipasti Vorspeisen

Insalata di polpo tiepido con patate e olive taggiasche
Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und Oliven

fr. 19.50

Piccolo Tartare di manzo
Kleiner Rindstartar, Toast und Butter

fr. 19.50

Carpaccio di rana pescatrice in ceviche, uova di salmone e panna acida al finochietto
Seetaufel-Ceviche Carpaccio, Lachskaviar und Fenchel-Sauerrahm.

fr. 22.50

Piccolo prosciutto e melone
Kleine Melone und Schinken

fr. 17.50

Tataki di tonno ai semi di papavero, crema di burrata, gocce di lamponi e alghe wakame
Thunfisch-Tataki am Mohnsamen, Burrata-Creme, Himbeertropfen und Wakame Algen

fr. 22.50

Capesante alla piastra, frutta e salsa green cress dell'orto
Jakobsmuscheln mit Früchte und Green Kress-Sauce

3 pezzi fr. 21.50

6 pezzi - fr. 36.50

Piccolo roastbeef con salsa tartare, rucola e scaglie di parmigiano
Klein Roastbeef mit Tartare-Sauce, Rucola und Parmesan-Scheiben

fr.18.50

Piccolo vitello tonnato
Kleines Vitello Tonnato

fr.18.50



Primi piatti Pastagerichte

- Gnocchi freschi alle noci e zucchine con rucola e parmigiano*** 1/2 fr. 16.50
Frische Gnocchi mit Baumnüssen und Zucchini, Rucola und Parmesankäse fr. 19.50
- Ravioli ripieni al baccalà mantecato, vongole veraci e cipollotto***
Ravioli mit Kabeljau-Füllung, Venusmuscheln und Frühlingszwiebeln fr. 24.50
- Spaghetti ai frutti di mare***
Spaghetti mit Meeresfrüchten fr. 24.50
- Risotto mantecato al crescione d'acqua, formaggio Stilton e capasante***
Risotto mit Brunnenkresse, Stilton-Käse und Jakobsmuscheln fr. 24.50
- Fusilloni al ragù di melanzane, basilico e mozzarella di bufala***
"Fusilloni" Nudeln mit Auberginen-Ragout, Basilikum und Büffelmozzarella fr. 22.50
- Mezzo pacchero allo sfilacciato di pollo "CBT" con taccole, peperoncino dolce e salsa alla soja***
Halbe Pacchero (Nudeln) an ausgefranstes Huhn mit Kaiserschoten, sanfte Paprikaschoten und Sojasauce. fr. 24.50
- Tagliatelle di riso con verdure Thai e salsa alla soja***
Reis Nudeln mit Thailändischen Gemüse und Soja fr. 22.50



Carne Fleisch

Filetto di manzo alla griglia con patate saltate e verdura
Gegrilltes Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse

fr. 42.50

Tartare di manzo, toast e burro
Rindstartar, Toast und Butter

fr. 36.50

**Lombatina d'agnello cotta a bassa temperatura,
farcita alle erbe aromatiche, semi di senape e lardo, con salsa alla menta,
uova di salmone, schiacciata di patate e verdure**
*Lammrücken mit Kräuter, Senfkorner und Bauchspeck gefüllt, an niedriger
Temperatur gebraten, mit Pfefferminz-Sauce, Lachskaviar und Gemüse*

fr. 38.50

**Roullade di coniglio alle erbette, salsa al timo
gateau di patate e verdure miste**
*Kaninchen-Kräuter Roulade mit Thymian Sauce
Kartoffel-Gateau und Gemüse*

fr. 33.50

**Galletto dei Terreni alla Maggia di Ascona, cotto a 65° per 2 ore
gratinato con salsa BBQ
oppure con salsa al fieno e erbe , servito con patate rustiche e verdure**
*Hähnchen aus der Maggia Ländereien in Ascona ,
in 2 Stunden auf 65° gekocht
mit Barbacue Sauce gratiniert
Oder mit einer Heu-und Kräutersauce, Rustikale-Kartoffeln und Gemüse*

fr. 31.50



Pesce Fischgerichte

Branzino sfilettato (ca.500gr.) all'isolana con capperi, olive e patate
Seebarsch mediterranischer Art mit Kapern, Oliven und Kartoffeln fr. 36.50

Branzino per due persone a seconda degli arrivi giornalieri (1 100GR.)
Bei verfügbarkeit auch für 2 personen fr. 79.50

Medaglioni di rana pescatrice, beurre blanc al finocchietto,
riso selvatico e verdure
Seetaufelsmedaillons Fenchel-Beurre-Blanc, Wildreis und Gemüse fr. 35.50

Gamberoni all'asiatica spadellati alle spezie e peperoncino dolce
con riso alle verdure thay e soia
Riesengarnelen an Gewürzen und sanfte Paprikaschoten mit Reis,
Thailändischen Gemüse und Soja sauce fr. 29.50

Lingotto di tonno appena scottato, riso Jasmine, salsa teriyaki e Pak choi
Leicht angebratener Thunfischbarren, Jasmine Reis
Teriyaki Sauce und Pak choi fr. 34.50

Dadolata di tonno in tartare, pane sifonato al crescione,
sarda marinata agli agrumi e guacamole
Thunfisch-Tartar in Würfeln, Kresse-Schwammbrot,
an Agrumen marinierte Sardinen und Guacamole fr. 36.50



Pesce di lago Seefisch

Il nostro classico di successo

Gran fritto di pesce di lago

*diverse qualità di pesce
(trota, coregone, persico e lucioperca, pesciolini interi)
mescolato a verdure fritte, salse fatte in casa e riso selvatico*

Grosser frittierter Seefischteller

*(verschiedene Seefische nach Saison)
gemischt mit frittiertem Gemüse, hausgemachten Saucen und Reis*

fr. 35.50

Il persico Egli

*Filetti di pesce persico
alle mandorle con riso e verdura
Eglifilet mit Mandeln, Reis und Gemüse*

fr. 34.50

