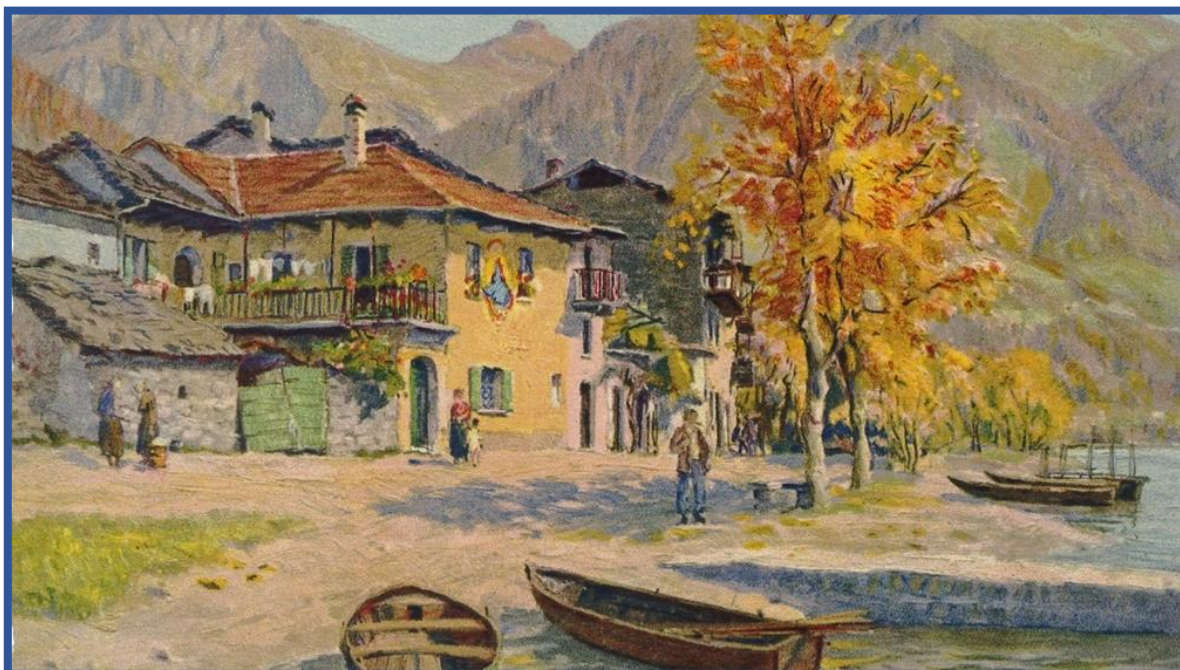


# RISTORANTE L'APPRODO

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

[www.lapprodo.ch](http://www.lapprodo.ch)

[info@lapprodo.ch](mailto: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**  
29.50

**Tartare di gamberi di Mazara, salsa al mango e semi di papavero  
daikon e chips di riso ai profumi orientali**

**«MAZARA» KREVETTEN-TARTARE MIT DAIKON-JULIENNE,  
MANGO UND MOHN- SAUCE, ORIENTALISCHE RISE-CHIPS**  
24.50

**Piccola battuta di manzo svizzero,  
morbido al parmigiano e scaglie di tartufo nero**

**KLEINE RINDSTARTARE, WEICH PARMIGIANO KÄSE MOUSSE  
AROMA UND SCHWARZEN TRÜFFEL-SCHEIBEN**  
24.50 (senza tartufo 19.50)

**Carpaccio di salmone e capesante**

**con vinaigrette alla barbabietola e spugna di wasabi**

**LACHS UND JAKOBSMUSCHEN IM CARPACCIO MIT RANDEVINAIGRETTE  
UND WASABI-SCHWAMM**  
21.50

**Insalata di polpo tiepido con patate e olive**

**LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN**  
19.50

## LE NOSTRE INSALATE



## SALATE

### **“L’invernale”**

**Ceci, datteri, pomodori secchi, mango e cipolla rossa**  
**DER WINTERSALAT: KICHERERBSEN, DATTELN, MANGO WÜRFEL,**  
**GETROCKNETE TOMATEN UND ROTE ZWIEBELN**

15.50

**Insalata di carciofi freschi con rucoletta e scaglie di parmigiano**  
**FRISCHE ARTISCHOCKEN-SALAT MIT RUCOLA UND PARMESAN-SPÄNEN**

19.50

### **Bouquet di insalate verdi**

**GRÜNES SALATBOUQUET**

7.00

### **Insalata mista di stagione**

**GEMISCHTER SAISONALAT**

9.00

## ZUPPE



## SUPPE

### **“L’Asiatica”**

**Zuppa di gamberi con latte di cocco, spezie e peperoncino fresco,**  
**leggermente piccante**  
**ASIATISCHE (LEICHT SCHARF) GARNELENSUPPE MIT KOKOSMILCH, GEWÜRZEN,**  
**FRÜHLINGSZWIEBELN UND FRISCHEM CHILI**

15.50 / 24.50

**Passatello fresco in brodo di gallina dadi di zucca, formaggio dell’alpe e tartufo**  
**FRISCHES PASSATELLO-NUDEL IN HÜHNERBRÜHE KURBISWURFEL, ALPENKÄSE**

12.50/19.50

**LE NOSTRE PASTE**



**PASTAGERICHTE**

**Tagliolino alla crema di crostacei e lime, cicala di mare e pistacchi**

**FRISCHE «TAGLIOLINO» NUDEL AN KRUSTENTIER UND LIME-SAUCE,  
BÄRENKREBS UND PISTAZIEN**

**26.50**

**Strozzapreti, crema di fagioli cannellini, cozze e pecorino**

**«STROZZAPRETI» NUDELN, CANNELLINI-BOHNEN SAUCE, MUSCHELN UND SCHAFKÄSESCHEIBEN**

**21.50**

**Tortellone al Castelmagno e tartufo**

**TORTELLONI MIT «CASTEL MAGNO» KÄSE UND TRÜFFEL**

**19.50/26.50**

**Ciambelle al radicchio e speck, burro alle nocciole e parmigiano**

**«RING-RAVIOLI» GEFÜLLT MIT RADICCHIO UND SPECK, AN HASELNÜSSE UND PARMESAN**

**24.50**

**Risotto in forma di Asiago d'Alpe Stagionato, mantecato in sala,**

**con aggiunta di tartufo nero (min. 2 persone)**

**RISOTTO AN SCHWARZEM TRÜFFEL AM TISCH FERTIG ZUBEREITET**

**25.50 p.P**

**Gnocchi freschi alle noci e zucchine con scaglie di parmigiano e rucola**

**FRISCHE GNOCCHI MIT BAUMNÜSSEN UND ZUCCHINI, PARMESAN-SPÄNEN UND RUCOLA**

**16.50/19.50**

**LE CARNI**



**FLEISCH**

**Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura,**

**servita con schiacciata di patate e castagne, salsa verde e verdure miste**

**KALBSBACKE, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT, MIT KARTOFFELN UND KASTANIEN-PÜREE  
GRÜNER SAUCE UND CHOUX DE BRUXELLES**

**36.50**

**Petto di anatra cotta rosa, salsa al miele e agrumi “ Panissa fritta” e verdure**

**ROSA GEBRATEN ENTENBRUST, HONIG UND AGRUMEN-SAUCE, FRITTIERTE KICHERERBSEN  
„PANISSA“ UND GEMÜSE**

**31.50**

**Costolette di agnello “Ambassador” nelle tre varianti, al papavero, alle nocciole e  
al foie gras, ristretto al ginepro, pannocchia di mais e verdure**

**DREI VARIANTEN VON LAMMKOTELETTS MIT MOHN, HASELNÜSSEN UND FOIE GRAS,  
WACHOLDERBEER SAUCE, (GEGRILLTE) KOLBEN UND GEMÜSE**

**41.50**

**Filetto di manzo alla griglia con patate saltate e verdure**

**GEGRILLTES RINDSFILET MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE**

**42.50**

**Con aggiunta di salsa al pepe verde**

**MIT GRÜNEN PFEFFER-SAUCE**

**45.50**

**Tartare di manzo**

**servita con toast, burro e piccola insalatina**

**RINDSTARTAR SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND KLEINEM SALAT**

**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**

**35.50**

### **Filetti di pesce persico alle mandorle**

**con riso bianco e verdura**

**EGLIFILET MIT MANDELN, REIS UND GEMÜSE**

**34.50**

### **Trancio di baccalà, carciofi trifolati, patate bollite e maionese al nero di seppia**

**KABELJAU (MEDAILOON???) , SAUTIERTE ARTISCHOCKEN, POMMES NATURE UND TINTENFISCH**

**MAYONNAISE SAUCE**

**29.50**

### **Gamberoni spadellati alle spezie asiatiche leggermente piccante,**

**riso jasmine alle verdure e soja**

**RISENGARNELEN AN GEWÜRZEN UND SANFTE PAPRIKA SCHOTEN MIT REIS,**

**THAILÄNDISCHEN GEMÜSE UND SOJA SAUCE**

**32.50**

### **Branzino intero all'isolana o alla griglia**

**Porzione singola (ca.500gr.) 36.50**

**per due persone (1200gr) 79.00**

**SEEBARSCH (NACH INSULANER ODER GEGRILLT)**