

RISTORANTE L'APPRODO

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

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch



La città e il porto a Rivapiana. Disegno a penna acquerellato a seppia realizzato nel 1807 da Peter Birman. Kunstmuseum Basel, Kupferstichkabinett; fotografia Martin Bühler

La nobile arte della gastronomia è amichevole. Supera la barriera linguistica, fa fare amicizia tra persone civili e riscalda il cuore."

Samuel Chamberlain

Insalate



Salate

Bouquet d'insalate verdi

Grünes Salatbouquet / Salade verte / Green Salad

7.00

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat / Salade mélangée de saison / Mixed seasonal salad

9.00

La Fresca

Insalata di pomodori datterini, olive, burrata, olio al basilico e acciughe del cantabrico

Salat mit Cherrytomaten, Oliven, Burrata, Basilikumöl und „Cantabrico“ Sardellen

Salade de tomates cerises, olives, burrata, huile de basilic de "cantabrico" anchois

Salad of cherry tomatoes, olives, burrata cheese, basil oil and "Cantabrico" anchovies

19.50

L'estiva

Insalata verde, pomodorini e rucola con petto di pollo e salsa al mango

Grünen Salat, cherry Tomaten und Rucola mit Hähnchenbrust und Mango Sauce

Salade verte, tomates cerises et rucola avec blanc de poulet et sauce aux mangues

Green Salad, cherry tomatoes and rocket leaves with chicken breast and Mango Sauce

24.50

La classica

Insalatona mista con tonno, olive e uova sode

Ein großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und geckoctem Ei.

Grande Salade mêlée avec thon, olive et œuf à la.coque.

Big mixed salad with tuna, olive and hard-boiled Egg

21.50

Zuppa



Suppe

Gazpacho

Kalte Gemüse Suppe

Soupe froide de légumes

Cold vegetable soup

Piccolo 12.50

Grande 19.50

Antipastí



Vorspeisen

Insalata di polpo tiepido con patate , olive taggiasche e pomodorini

Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln, Oliven und cherry Tomaten

Salade tiède de poulpe avec pommes de terre, olives et tomates cerises

Lukewarm octopus salad with potatoes, olives and cherry tomatoes

19.50/26.50

Tartare di tonno rosso con crema di yogurt e rapanello , salsa guacamole

Rotes Thunfisch-Tartar mit Joghurt-Radieschen Creme und Guacamole Sauce

Tartare de thon rouge avec une crème de Yaourt et radis, sauce guacamole.

Red tuna tartar with yoghurt radish cream , Guacamole sauce

22.50/32.50

Carpaccio di tacchino marinato al caffè, salsa alle nocciole, crema di tzatziki e chips di riso

Truthahnschinken in Kaffee mariniert, Haselnusssauce, Tzatziki-Creme und Reis Chips

Jambon de dinde mariné au café "maison", sauce aux noisettes, crème tzatziki et chips

home-made coffee-marinated turkey ham with hazelnut sauce, tzatziki cream and chips

14.50/22.50

Roastbeef freddo con salsa tartare rucola e scaglie di parmigiano

Roastbeef Carpaccio mit Tartarsauce, Rucola und Parmesanspänen

Carpaccio de roastbeef avec sauce tartare, roquette et parmesan

Roast beef carpaccio with tartare sauce, rocket and parmesan

18.50/29.50

Piccolo vitello tonnato rivisitato

Mousse di tonno, uova di quaglia, fiori di capperi e germogli

Thunfisch-Mousse, Wachteleier, Kapernblüten und Sprossen

Mousse de thon, œufs de caille, fleurs de câpres et germes de fleurs

Tuna mousse, quail eggs, caper flowers and sprouts

19.50

Battuta di vitello (tartare) con burrata e pomodori secchi

Kalbfleisch tartare mit Burrata und getrocknete Tomaten

Tartare de veau avec burrata et tomates séchées

Veal tartar with burrata and dried tomatoes

22.50

Primi Pastagerichte

Gnocchi freschi alle noci e zucchine con rucola e parmigiano

Frische Gnocchi mit Baumnüssen und Zucchini, Rucola und Parmesankäse

Gnocchi frais aux noix et courgettes, roquette et parmesan

Fresh gnocchi with tree nuts and courgettes, rocket and parmesan cheese

19.50

Pasta fresca "Ventagli" al ragù di melanzane con olive e ricotta mantecata ai capperi fritti

Frische Nudel „Ventagli“ an Auberginenragout mit Oliven, verührte Ricotta und frittierten Kapern

Pâtes fraîches " Ventagli" au ragoût d'aubergines avec olives, ricotta marinée et câpres frites

Fresh pasta " Ventagli", aubergine ragout with olives and

marinated ricotta cheese and fried capers

21.50

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti aux fruits de mer

Spaghetti with Seafood

25.50

Tortello ripieno alle acciughe del Cantabrico e burrata, spadellato al burro e limone, salsa e croccante di pane nero

Tortello gefüllt mit « Cantabrico » Sardellen und burrata, gebraten mit Butter und Zitrone, Sauce und knusprigem Schwarzbrot

Tortello farci d'anchois de « Cantabrico » et de burrata, poêlé au beurre et au citron, sauce et pain noir croustillant.

Tortello filled with « Cantabrico » anchovies and burrata, pan-fried with butter and lemon, sauce and black bread crumbs

26.50

Mezzi paccheri freschi alla crudaiola (conditi a freddo con mozzarella olive basilico)

Frische Lauwarm Nudeln "Paccheri" mit Mozzarella,Oliven cherry tomaten, Basilikum und Parmesankäse

Pâtes tiède fait maison "Paccheri" avec Mozzarella,olives tomates ceriser, basilicrt parmesan

Cold pasta pasta" Paccheri " with mozzarella, cherry tomatoes olives, basil and parmesan

24.50

Carne



Fleisch

Filetto di manzo alla griglia, con patate saltate e verdura miste

Gegrilltes Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse

Filet de bœuf au beurre aux herbes avec pommes sautees et legumes

Beef filet with herb butter with and vegetables

42.50

Filetto di manzo con burro alle erbe e patatine fritte

Gegrilltes Rindsfilet mit Kräuterbutter und Pommes.

Filet de bœuf grillé au beurre aux herbes et pommes frites.

grilled beef filet with herb butter and French fries.

45.50

Tartare di manzo, toast e burro

Rindstartar, Toast, Butter

Tartare de boeuf avec pain grillé et beurre

Beef tartar with toasted bread and butter

36.50

Lombatina di coniglio farcita agli spinaci, pancetta ossolana, salsa al foie gras, verdura e gateaux di patate

Kaninchen-Rücken gefüllt mit Spinat, Bauchspeck und foie gras Sauce,

serviert mit Gemüse und Kartoffeln Küchlein

Râble de lapin farci aux épinards, lard et sauce de foie gras,

servi avec des légumes et gâteaux de pommes de terre

Loin of rabbit, stuffed with spinach, bacon and foie gras sauce

served with vegetables and potatoes small cakes

36.50

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con granella aromatica al Pankò, gastrique ai lamponi, crema di patate sul crescione d'acqua e verdure

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gekocht mit Panko Aromakorn,

Himbeergastrique, Kartoffelcreme auf Brunnenkresse und Gemüse

Filet de veau cuit à basse température aux grains aromatiques Panko,

gastrique aux framboises, crème de pommes de terre sur cresson et légumes

Veal fillet cooked at low temperature with Panko aromatic grain,

raspberry gastrique, potato cream on watercress and vegetables

46.50

Pesce Fischgerichte

Filetti di pesce persico alle mandorle con riso e verdura

Eglifilet mit Mandeln, Wildreis und Gemüse

Filet de perches ,riz et légumes

Perch filet with Rice and vegetables

34.50

Gran Fritto di pesce di lago mescolato a verdure fritte, salse fatte in casa e riso (trota, coregone, persico, lucioperca e pesciolini interi)

Grosser frittiertes Seefischteller (verschiedene Seefische nach Saison)

gemischt mit frittierten Gemüse, hausgemachten Saucen und Reis

Poissons du lac frits avec ses légumes frits, riz et sauces fait-maison

Fried lake fishes with fried vegetables, rice and homemade sauce

35.50

Lingotto di tonno rosso al sesamo, appena scottato,

servito con croquette di riso nero, pak choi e salsa di soia

Roter Thunfisch-Block an leicht gebrannt im Sesam, serviert mit schwarzem Reis

Kroketten,

Pakchoi und Sojasauce.

Lingot de thon rouge au sésame, servi avec des croquettes de riz noir, Pakchoi et sauce

au soja

Red tuna bar on lightly burnt sesame, served with black rice croquette, pakchoi and soya sauce.

36.50

Branzino o Orata - all'isolana con capperi, olive e patate o alla griglia

Seebarsch oder Brassen – nach mediterranischer Art mit Kapern, Oliven und Kartoffeln oder grilliert

Loup de mer ou daurade - à la Méditerranée avec câpres, olives et pommes de terre ou grillés

Sea bass or bream - Mediterranean style with capers, olives and potatoes or grilled

36.50

Branzino intero per due persone (gr. 1200)

Seebarsch für Zwei Personen, Loup de mer pour deux personnes, Sea bass for two persons

79.50

Gamberi spadellati con aglio e peperoncino dolce, salsa al cocco e spezie, riso jasmine e fave di soia

Garnelen mit Knoblauch und süßem Chili, Kokosnuss- und Gewürzsauce, Jasminreis und Sojabohnen

Crevettes à l'ail et au piment doux, sauce à la noix de coco et aux épices, riz au jasmin et haricots de soja

Stir-fried prawns with garlic and sweet chilli, coconut and spice sauce, jasmine rice and soya beans

36.50