

# 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)



*La città e il porto a Rivapiana. Disegno a penna acquerellato a seppia realizzato nel 1807 da Peter Birmann. 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*

## I NOSTRI ANTIPASTI



## UNSERE VORSPEISEN

### **Carpaccio di cervo**

**Marinato e leggermente stagionato al pepe della Vallemaggia, zucca candita, crema al parmigiano Reggiano e scaglie di tartufo nero**

*HIRSCHCARPACCIO, MARINIERT AN MAGGIATAL-PFEFFER, KANDIERTER KÜRBIS, PARMESAN-MOUSSE UND SCHWARZE TRÜFFEL*

CHF 24.50

**Crème Brûlée al formaggio caprino, fico scioppato, chips di polenta e prosciutto di selvaggina**

*ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE, SCIROPPIERTE PFEIGE, POLENTA-CHIPS UND WILD SCHINKEN*

CHF 21.50

**L'uovo 62°, cotto a bassa temperatura su fonduta di Bitto, croutons di segalo e scaglie di tartufo nero**

*POCHIERTES-EI AUF BITTO KÄSE FONDUE, BROT CROUTONS UND SCHWARZEN TRÜFFEL*

CHF 16.50

### **Terrina d'anatra in due varianti**

**(produzione della casa) servita con pan brioche e marmellata di cipolle rosse**

*HAUSGEMACHTE ENTEN-TERRINE SERVIERT MIT BRIOCHE UND ZWIEBELN CONFITURE*

CHF 29.50

**Piccolo tartare di capriolo, salsa all'aglione della Valdichiana piccola truffel di blu di pecora e gocce di barbabietola**

*KLEINER REH-TARTAR, AGLIONE-KNOBLAUCH AUS VALDICHIANA SAUCE, «BLU DI PECORA» KÄSE-TRUFFEL UND RANDEN VINAIGRETTE*

CHF 25.50

## LE NOSTRE INSALATE



## SALATE

### **Bouquet d'insalate verdi**

*GRÜNES SALATBOUQUET*

CHF 7.00

### **Insalata mista di stagione**

*GEMISCHTER SAISONSALAT*

CHF 9.50

### **Insalata del cacciatore**

**Rucola, gallinacci trifolati, prosciutto crudo di cinghiale e ricotta stagionata**

*JÄGER SALAT: RUCOLA, PFIFFERLINGEN, WILDSCHWEINSCHINKEN UND RICOTTA KÄSE*

CHF 24.50

### **Insalata autunnale:**

**Fichi, ceci, uva e cipolla rossa di Tropea, burrata affumicata e frutto del dattero**

*HERBSTSALAT: FEIGEN, KICHERERBSEN, TRAUBEN UND ROTE ZWIEBELN, GERÄUCHERTE BURRATA UND DATTELN*

CHF 22.50

### **Insalata di polpo tiepido con patate, olive e pomodorini**

*LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN*

CHF 19.50

### **Crema di barbabietole e yogurt con croccante di crauti**

*RANDEN-CREME MIT JOGURT UND KNUSPRIGE KRAUTEN*

CHF 15.50

## LE NOSTRE PASTE



## PASTA GERICHTE

### **Casarecce allo stracotto di cinghiale**

CHF 19.50

*CASARECCE- NUDELN AN WILDSCHWEIN-RAGOUT*

/CHF 24.50

### **Gnocchetti di ricotta al ragù di gallinacci e ribes rosso**

*RICOTTA-GNOCCHI AN PFIFFERLINGE-RAGOUT UND ROTE RIBES*

CHF 24.50

### **Gnocchi freschi alle noci, zucchine, rucola e scaglie di parmigiano**

*FRISCHE GNOCCHI MIT BAUMNÜSSEN UND ZUCCHINI, RUCOLA UND PARMESAN SCHEIBEN*

CHF 19.50

**(minimo per due persone)**

### **Risotto alle castagne con crema al formaggio della Verzasca e polvere di erbe aromatiche**

*KASTANIEN-RISOTTO MIT KÄSE-CREME AUS VERZASCA UND KRÄUTER-PULVER*

CHF 24.50

### **Tortelli di zucca Mantovana e amaretti, saltati al burro e salvia con riduzione di jus di selvaggina e scaglie di cioccolato 80%**

*KÜRBIS AMARETTI TORTELLI AN BUTTER UND SALBEI, WILD-SAUCE UND GERIEBENE DUNKEL SCHOKOLADE*

CHF 26.50

### **Tagliatelle al pesto di rucola, pomodorini confit e crema di burrata**

*TAGLIATELLE-NUDELN AN RUCOLAPESTO, CONFIERTE CHERRY TOMATEN UND BURRATA CREME*

CHF 22.50

## LE CARNI



## FLEISCH

### Salmi di cervo con tagliatelle

*HIRSCHPFEFFER MIT NUDELN*

CHF 29.50

### \*Filetto di cervo panato alle erbe aromatiche con salsa al ginepro

*HIRSCHFILET MIT AROMATISCHE KRÄUTER-PANÜRE UND  
WACHOLDERBEEREN-SAUCE*

CHF 46.50

### \*Scaloppine di capriolo con mela e uvetta sultanina in salsa al calvados

*REHSCHNITZEL MIT APFEL UND SULTANINEN AN CALVADOS-SAUCE*

CHF 45.50

### \*Entrecôte di camoscio con salsina delicata profumata al caffè

*GAMS-ENTRECÔTE MIT KAFFÊ AROMATISIERTE-SAUC*

CHF 46.50

### \*Sella di capriolo (min. 2 persone)

*REHRÜCKEN (MIN. 2 PERSONEN)*

CHF 58.50  
p.P

### Petto di pernice cotta sous vide , salsa al cassis e sformatino di zucca e crauti

*REBUHN-BRUST, CASSIS SAUCE, KÜRBIS-KÜCHLEIN UND ROTKOHL*

CHF 32.50

\* = QUESTI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA SPÄTZLI, CAVOLI ROSSI, CASTAGNE E FRUTTA, TUTTO DI PRODUZIONE PROPRIA

\* = ZU DEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN SPÄTZLI, ROTKOHL, KASTANIEN UND FRÜCHTE, ALLES AUS EIGENER PRODUKTION

PROVENIENZA CARNE: NZ, EUROPA, AU HERKUNFT FLEISCH: NEUSEELAND, EUROPA, AU

### Tartare di manzo, toast e burro

*RINDSTARTAR, TOAST UND BUTTER*

CHF 34.50

### Filetto di manzo alla griglia con fritte, verdura e burro alle erbe

*GEGRILLTES RINDSFILET MIT POMMES, KRÄUTERBUTTER UND GEMÜSE*

CHF 45.50

## PIATTI DI PESCE



## FISCHGERICHTE

### **Filetti di pesce persico alle mandorle con patate bollite e verdura**

*EGLIFILET MIT MANDELN, SALZ KARTOFFELN UND GEMÜSE*

CHF 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 FRITTIERTER SEEFISCHTELLER (VERSCHIEDENE SEEFISCHE NACH SAISON) GEMISCHT MIT FRITTIERTEM GEMÜSE, HAUSGEMACHTEN SAUCEN UND REIS*

CHF 35.50

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

*SEEBARSCH ODER BRASSEN – NACH MEDITERRANISCHER ART MIT KAPERN, OLIVEN UND KARTOFFELN ODER GRILLIERT*

CHF 36.50

### **Branzino intero per due persone (gr. 1200)**

*SEEBARSCH FÜR ZWEI PERSONEN*

CHF 79.50