

# 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 rosse**

**HAUSGEMACHTE ENTEN-TERRINE MIT FRISCHEN FRÜCHTE,  
BRIOCHE UND ROTEN ZWIEBELN CONFITURE**

**FR. 29.50**

**Il nostro carciofo alla Giudia cotto a bassa temperatura,  
crema al formaggio Verzasca e Culatta Emiliana**

**UNSERE BEI NIEDRIGE TEMPERATUR GEKOCHT „GIUDIA“ ARTISSCHOCKE, VERZASCA KÄSE UND  
„CULATTA EMILIANA“ SCHINKEN**

**FR. 21.50**

**Il manzo nelle due versioni "l'Approdo":**

**"Carne salada" fatta in casa e cannolo croccante ripieno di battuta di manzo  
con Scamorza affumicata**

**RINDFLEISCH «L'APPRODO» IN ZWEI VARIANTEN:  
HAUSGEMACHTE «CARNE SALADA» UND MIT RINDS-TARTARE GEFÜLLT KNUSPRIGE CANNOLO,  
SCAMORZA KÄSE**

**FR. 24.50**

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

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

**FR. 19.50**

## LE NOSTRE INSALATE



## SALATE

### “L’invernale”

**Ceci, datteri, caco mela, pomodori secchi e cipolla rossa**

**DER WINTERSALAT: KICHERERBSEN, DATTELN, KAKI,  
GETROCKNETE TOMATEN UND ROTE ZWIEBELN**

**FR. 18.50**

### “La classica”

**Insalata di carciofi freschi con rucoletta e scaglie di parmigiano**

**FRISCHER ARTISCHOCKEN-SALAT MIT RUCOLA UND PARMESAN-SPÄNEN**

**FR. 19.50**

### “La sfiziosa”

**Insalata di barbabietola alla menta, arance e melograno**

**Con semi di zucca e salsa allo iogurt**

**«DER LÄKERLISALAT»**

**RANDENSALAT, PFEFFERMINZ, ORANGEN UND GRANATAPFEL  
MIT KÜRBISKERNE UND JOGURTSAUCE**

**FR. 15.50**

**Bouquet di insalate verdi**

**GRÜNES SALATBOUQUET**

**FR. 7.00**

**Insalata mista di stagione**

**GEMISCHTER SAISONALAT**

**FR. 9.50**

## ZUPPE



## SUPPE

### “L’Asiatica”

**Zuppa di gamberi, cozze e calamari con latte di cocco, spezie e peperoncino fresco,  
leggermente piccante**

**ASIATISCHE (LEICHT SCHARF) GARNELEN-, MUSCHEL- UND TINTENFISCH-SUPPE MIT  
KOKOSNUSSMILCH, GEWÜRZEN UND FRISCHEM CHILI**

**FR. 15.50 / FR. 24.50**

**LE NOSTRE PASTE**



**PASTAGERICHTE**

**Tagliatelle al ragù bianco di coniglio e carciofi**

**FRISCHE TAGLIATELLE MIT WEISSEM KANINCHENRAGOUT UND ARTISCHOCKEN**

**FR. 24.50**

**Strozzapreti al sugo di crostacei con carpaccio di gambero Sicilia  
profumato al lime e crema di burrata**

**«STROZZAPRETI» NUDELN AN SCHALENTIER-SAUCE, SIZILIEN GARNELEN-LIMETTE CARPACCIO  
UND BURRATA-CREME**

**Fr. 25.50**

**Tortellone al Castelmagno e tartufo**

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

**FR.19.50/FR. 26.50**

**Risotto in forma di Bra Stagionato, mantecato in sala,  
con aggiunta di tartufo nero (min. 2 persone)**

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

**FR. 26.50 p.P**

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

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

**FR. 16.50/FR. 19.50**

**LE CARNI**



**FLEISCH**

**Steak di maialino da latte cotto a bassa temperatura e panato al panko,  
gateau di patate al sedano rapa, cavolo nero e dip all'aglio.**

**SCHWEINCHEN-STEAK BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT UND MIT PANKO PANIERT,  
KARTOFFEL-SELLERIE GATEAU, SCHWARZKOHL UND KNOBLAUCH-DIP**

**FR. 36.50**

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

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

**FR. 31.50**

**Filetto di manzo alla griglia con patatine fritte, verdure e burro alle erbe**

**GEGRILLTES RINDSFILET MIT POMMES, GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER**

**FR. 45.50**

**Tagliata di Scottona per due persone**

**con patatine fritte e verdura, salsa al pepe rosa**

**SCOTTONA STEAK FÜR 2 PERSONENE, MIT POMMES FRITES GEMÜSE UND ROSAPFEFFERSAUCE**

**FR.85.00 (per 2 persone)**

**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 FRITTERTER SEEFISCHTELLER (VERSCHIEDENE SEEFISCHE)**

**GEMISCHT MIT FRITTIERTEM GEMÜSE SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN UND REIS**

**FR. 35.50**

**Filetti di pesce persico alle mandorle**

**con riso bianco e verdura**

**EGLIFILET MIT MANDELN, REIS UND GEMÜSE**

**FR. 34.50**

**Polipetto cotto a bassa temperatura su crema parmantier**

**pomodorini confit e tapenade**

**KLEINER OKTOPUS BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT, AUF PARMANTIERCREME**

**CONFIERTE CHERRYTOMATEN UND OLIVEN-TAPENADE**

**FR. 29.50**

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

**riso jasmine alle edamame e soja**

**RIESENGARNELEN AN GEWÜRZEN UND MILDE PAPRIKA SCHOTEN MIT REIS,**

**EDAMAME UND SOJA SAUCE**

**FR. 36.50**

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

**SEEBARSCH NACH INSULANER ART MIT KAPERN, OLIVEN UND KARTOFFELN ODER GEGRILLT**

**FR. 36.50**

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

**FR. 79.50**

**Seebarsch für Zwei Personen,**

**SEEBARSCH NACH INSULANER ART ODER GEGRILLT**