

RISTORANTE L'APPRODO

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

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch



La rinomata rassegna ticinese si svolgerà quest'anno per la 23esima volta dal **23 al 27 marzo 2022** al Parco delle Camelie di Locarno.

La mostra, curata nei minimi dettagli, ospita più di 200 varietà di camelie.

Il cuore della rassegna è lo splendido **Parco delle Camelie** di Locarno, che si estende su una superficie di 10'000 metri quadrati in riva al Lago Maggiore. La struttura è inserita nel circuito dei "Gardens of Switzerland" e si fregia del marchio "Garden of excellence" attribuito dall'International Camellia Society ai giardini più belli e che vantano le collezioni di piante più significative. Il giardino è la dimora di **oltre un migliaio di piante e quasi altrettante varietà di camelie**, che fra marzo ed aprile si offrono allo sguardo del visitatore nel momento di massima fioritura e bellezza. Per Camelie Locarno, il parco accoglierà anche delle installazioni floreali, un bar e il tradizionale mercato dedicato alla vendita di piante

I NOSTRI ANTIPASTI UNSERE VORSPEISEN



Insalata di polpo tiepido con patate e olive **CHF 21.50**

LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN

Carpaccio di vitello con burrata, pomodorini e croccante di pane nero **CHF 24.50**

KALBS-CARPACCIO MIT BURRATA, CHERRYTOMATEN UND SCHWARZBROTCROÛTONS

Uovo biologico "Tenuta Saliciolo-Tenero" cotto a 62°, asparagi tiepidi e fonduta di parmigiano **CHF 15.50**

BIO-POCHIERTES EI VON «TENUTA SALICIOLO-TENERO», LAUWARMER SPARGEL UND PARMESANFONDUE

Tartare di manzo servito con pane toast e burro **CHF 19.50**

RINDSTARTAR, MIT TOAST UND BUTTER

Seppia cotta sottovuoto, crema di piselli e datterini confit **CHF 22.50**

TINTENFISCH BEI NIEDRIGEN TEMPERATUR GEKOCHT, ERBSENCREME UND KONFITIERTE DATTERINI-TOMATEN

Salmerino in oliocottura, salsa alla mela, dado fritto di polenta bramata fritto e lampone **CHF 24.50**

CONFIERTE-SAIBLING, APFELSAUCE, FRITTIERTE BRAMATA POLENTA UND HIMBEERE

LE NOSTRE INSALATE SALATE



Bouquet di insalate verdi CHF 7.50

GRÜNES SALATBOUQUET

Insalata mista di stagione CHF 9.50

GEMISCHTER SAISONALAT

La "Primaverile"

Asparagi, fragole, ricotta mantecata e croccante di segale CHF 19.50

SPARGEL, ERDBEEREN, RICOTTA UND ROGGEN-CROÛTONS

La "Golosa"

Misticanza di insalata, gamberi, papaya, salsa al mango e pop corn alla paprika p.CHF 21.50

GEMISCHTER SALAT, GARNELEN, PAPAYA, MANGO-SAUCE UND PAPRIKA POPCORN g.CHF 29.50

La "Sfiziosa"

Quinoa, olive, ravanelli, cipolla rossa, pomodori, fave con olio al basilico e formaggio SKYR al profumo d'aglio

QUINOA, OLIVEN, RADIESCHEN, ROTE ZWIEBELN, TOMATEN, SAUBOHNEN MIT p.CHF 19.50

BASILIKUMÖL UND SKYR-KÄSE AN KNOBLAUCH AROMA g.CHF 26.50

ZUPPE SUPPE



Vellutata di asparagi con panna acida e pepe della Valle Maggia

SPARGELCREMESUPPE MIT SAUERRAHM UND MAGGIATAL PFEFFER

CHF 12.50

LE NOSTRE PASTE PASTAGERICHTE



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

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

CHF 21.50

Spaghetti alla chitarra con ragù d'agnello, menta e ricotta salata

«CHITARRA»-SPAGHETTI MIT LAMMRAGOUT, MINZE UND GESALZENEM RICOTTAKÄSE

CHF 24.50

Risotto Carnaroli mantecato al pane nero, burrata e polvere d'acciughe del Cantabrico (minimo 2 persone)

CARNAROLI-RISOTTO MIT SCHWARZBROTCREME, BURRATA UND KANTABRISCHEM SARDELLENPULVER (Min.für Zwei Personen)

CHF 24.50 p.p.

Conchiglioni alla crema di piselli, edamame e nduja

«CONCHIGLIONI» NUDEL MIT ERBSENCREME, EDAMAME UND NDUJA (würzige und pikante Weichwurst)

CHF 22.50

Ravioli ripieni di melanzane, robiola e pinoli su passata di pomodoro e olio al basilico

RAVIOLI MIT AUBERGINEN-, ROBIOLA- UND PINIENKERNENFÜLLUNG AUF TOMATENSAUCE UND BASILIKUMÖL

CHF 26.50

Tagliatelle alla crema d'aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso di Mazara

TAGLIATELLE AN KNOBLAUCH-, OLIVENÖL- UND CHILISAUCE MIT «MAZARA» GARNELEN TARTARE

CHF 25.50

LE CARNI



FLEISCH

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

GEGRILLTES RINDSFILET MIT POMMES, GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER

CHF 48.50

Filetto di vitello con salsa alle spugnole, tagliolini fatti a mano alla clorofilla di spinaci e verdure croccanti

KALBSFILET MIT MORCHELSAUCE, HAUSGEMACHTE SPINAT-TAGLIOLINI UND KNUSPRIGEM GEMÜSE

CHF 59.50

Petto d'anatra "rosa", salsa alle ciliegie, verdure e pannocchia di mais

ENTENBRUST "ROSA" GEBRATEN, KIRSCHSAUCE, GEMÜSE UND MAISKOLBEN

CHF 32.50

Tartare di manzo servito con toast, burro e piccola insalatina

RINDSTARTAR MIT TOAST, BUTTER UND KLEINEM SALAT

CHF 36.50

Entrecôte di bisonte, patate al rosmarino, verdure e salsa al fieno e whisky

BISON ENTRECÔTE, ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND HEU-WHISKYSAUCE

CHF 59.50

PER 2 PERSONE FÜR ZWEI PERSONEN

Tagliata di bisonte, patate al rosmarino, verdure e salsa al fieno e whisky

BISON ENTRECÔTE 500 gr., ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND HEU-WHISKYSAUCE

CHF 115.00



PIATTI DI PESCE FISCHEGERICHTE

Gran fritto di pesce di lago

(trota, coregone, persico, lucioperca)

mescolato con verdure fritte servito con salse fatte in casa e riso bianco

GROSSER FRITTIERTER SEEFISCHTELLER (VERSCHIEDENE SEEFISCHE)
MIT FRITTIERTEM GEMÜSE, HAUSGEMACHTEN SAUCEN UND REIS

CHF 36.50

Filetti di pesce persico alle mandorle con riso bianco e verdura

EGLIFILET MIT MANDELN, REIS UND GEMÜSE

CHF 34.50

Trancio di scorfano in guazzetto alle verdure di stagione

ROTBARSCH IN «WEISSEM EINTOPF» MIT SAISONGEMÜSE

CHF 39.50

Calamaro farcito con riso jasmine ai frutti di mare servito con zuppetta alla soia e verdure all'asiatica

TINTENFISCH MIT MEERESFRÜCHTEN JASMINREIS GEFÜLLT, SOJASOUPCHEN UND
GEMÜSE ASIATISCHE ART

CHF 39.50

Branzino intero all'isolana o alla griglia

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

CHF 38.50

Branzino per due persone (1200gr)

Seebarsch für Zwei Personen

SEEBARSCH NACH INSULANER ART ODER GEGRILLT

CHF 82.00

Gamberoni spadellati alle spezie asiatiche leggermente piccante, riso jasmine alle edamame e soja

RIESENGARNELEN AN LEICHT SCHARFES ASIATISCHEN GEWÜRZEN, MIT JASMINREIS,
EDAMAME UND SOJA SAUCE

CHF 38.50