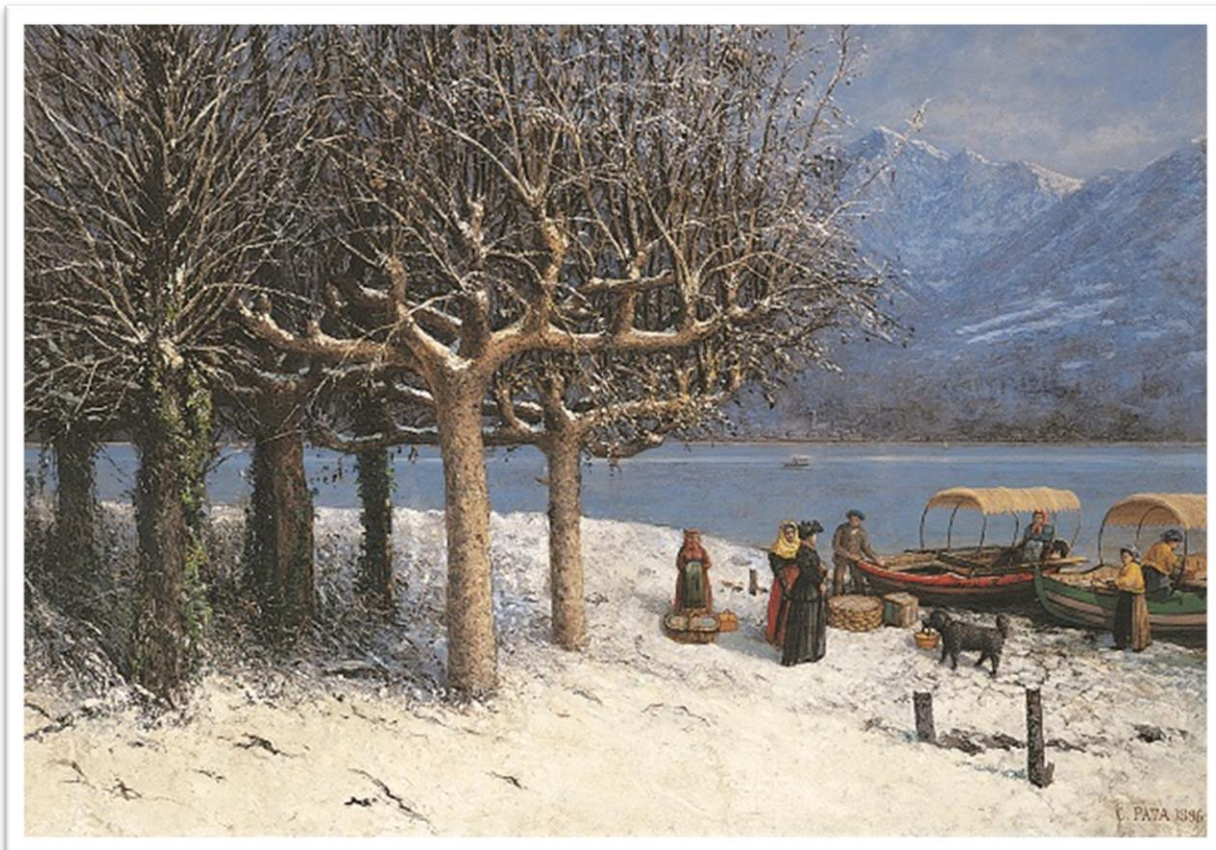


RISTORANTE L'APPRODO

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

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch



CHERUBINO PATÀ , RIVAPIANA 1896, FONDAZIONE MATASCI, TENERO

"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

Il nostro foie gras al pistacchio fatto in casa, pera scioppata al vino rosso, pan brioche e chutney al mango

**UNSERE HAUSGEMACHTE PISTAZIEN-FOIE GRAS, ROTWEINBIRNE,
BRIOCHE-BROT UND MANGO-CHUTNEY**

CHF 29.50

**Millefoglie di baccalà mantecato,
chips di polenta di Storo e salsa verde**

KABELJAU-MILLEFEUILLE, "STORO" POLENTA-CHIPS UND GRÜNER-SAUCE

CHF 24.50

**Piccola battuta di vitello piemontese al tartufo nero
puntarelle e gocce di salsa alle acciughe del Cantabrico**

**KLEINES PIEMONTESICHES KALBS-TARTARE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, VULKANSPARGEL UND
TROPFEN DER KANTABRISCHEN SARDELLENSAUCE**

CHF 26.50

**Tarte Tatin ai carciofi in due consistenze,
servita con stracchino di Barge (crescenza)**

**ARTISCHOCKEN TARTE TATIN (IN ZWEI KONSISTENZEN),
"BARGE" STRACCHINO-KÄSE**

CHF 21.50

LE NOSTRE INSALATE



SALATE

La "tiepida"

Carciofi tiepidi, panissa di ceci e salsa agliata

**LAUWARME ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN-"PANISSA" UND "AGLIATA"-KNOBLAUCH-SAUCE
CHF 15.50**

Bouquet di insalate verdi

**GRÜNES SALATBOUQUET
CHF 7.50**

Insalata mista di stagione

**GEMISCHTER SAISONSALAT
CHF 9.50**

Insalata di polpo tiepido con patate e olive

**LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN
CHF 21.50**

ZUPPE



SUPPE

Vellutata di ceci, jogurt e semi di girasole

**KICHERERBSENCREME, JOGHURT UND SONNENBLUMENKERNE
CHF 9.50**

LE NOSTRE PASTE



PASTAGERICHTE

**Pappardelle fresche alla "Genovese"
(stracotto di manzo e cipolle)**

**FRISCHE PAPPARDELLE-NUDEL "GENOVESE" ART
(RINDSRAGOUT UND ZWIEBELN)
½ CHF 19.50/CHF 22.50**

**Bottoni ripieni alla Luganiga nostrana Ticinese e patate, spadellati con burro acido
alla salvia e speck**

**KNOPF-RAVIOLI MIT EINHEIMISCHER TESSINER-LUGANIGA UND KARTOFFELN GEFÜLLT, SAURER
SALBEIBUTTER UND SPECK
CHF 24.50**

Cannelloni ripieni al ragù di carne di manzo con crema al pecorino

**CANNELLONI MIT RINDFLEISCHFÜLLUNG UND SCHAFKÄSE-CREME
CHF 24.50**

**Calamarata di Gragnano IGP alle cime di rapa, vongole veraci e croccante all'aglio,
olio e peperoncino**

**"CALAMARATA DI GRAGNANO" NUDEL MIT RÜBENSPIZZEN, VENUSMUSCHELN UND
KNUSPRIGEM KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINO
CHF 24.50**

**Risotto al brodo di gallina, nocciole tostate
con aggiunta di tartufo nero (min. 2 persone)**

**RISOTTO AN HÜNERBRÜHE, GERÖSTETE HASELNÜSSE UND
SCHWARZEM TRÜFFEL (MIN 2 PERSONEN)
CHF 25.50 p.P**

Gnocchi freschi saltati al pesto di rucola con crema di parmigiano e noci tostate

**GNOCCHI AN RUCOLA-PESTO,
PARMESAN-CREME UND GERÖSTETEN WALDNNÜSSE
½ CHF 18.50/CHF 21.50**

LE CARNI



FLEISCH

Ganassino di maiale brasato al vino con purea di patate

WEINGESCHMORTE SCHWEINBACKE MIT KARTOFFELPÜREE

CHF 29.50

**Bollito misto nel suo brodo (gallina, manzo, vitello, cotechino)
con patate e carote, accompagnato da mostarda di mele cotogne,
salsa verde e salsa all'aglio**

**SIEDEFLEISCH IN EIGENER BRÜHE (HENNE, RIND, KALB, COTECHINO) MIT KARTOFFELN UND
KAROTTEN, QUITTENSENF,
GRÜNER SAUCE UND KNOBLAUCH-SAUCE**

CHF 35.50

**Costoletta di vitello Piemontese per due persone
servita con risotto allo zafferano mantecato al midollo
e salsa alla birra scura**

**KALBSKOTELETT AUS PIEMONTE (FÜR ZWEI PERSONEN)
SAFRAN-RISOTTO AN KALBERMARK UND DUNKELBIERSAUCE**

CHF 78.50

**Filetto di manzo alla Rossini
con scaloppa di foie gras, tartufo nero, toast e salsa Madeira**

**RINDSFILET "ROSSINI"-ART
MIT FOIE GRAS SCHNITZEL, SCHWARZEM TRÜFFEL,
TOASTBROT UND MADEIRASAUCE**

CHF 58.50

**Filetto di manzo alla griglia con patatine fritte e burro alle erbe
GEGRILLTES RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND GEMÜSE**

CHF 48.50

**Tartare di manzo servita con toast, burro e piccola insalatina
RINDSTARTAR SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND KLEINEM SALAT**

CHF 36.50

PIATTI DI PESCE



FISCHGERICHTE

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 FRITTIERTEN GEMÜSE SERVIERT MIT 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

**Gamberoni spadellati alle spezie asiatiche leggermente piccanti,
riso jasmine alla soja e salsa al latte di cocco**

RIESENGARNELEN AN LEICHT SCHARFEN ASIATISCHEN GEWÜRZEN,
SOJA-JASMINRIES UND KOKOSMILCHSAUCE

CHF 39.50

**Trancio di rana pescatrice,
crema di cime di rapa, spuma di patata e chorizo**

SEETEUFEL- MEDAILLON, RÜBENSPIZTEN-CREME,
KARTOFFELMOUSSE UND CHORIZO (LEICHT-SCHARF)

CHF 39.50

**Branzino intero per due persone (1200gr)
all'isolana o alla griglia**

SEEBARSCH (NACH MEDITERRANISCHER ART ODER GEGRILLT)

CHF 82.00

**Branzino farcito ai profumi mediterranei e limone
con patata schiacciata e beurre blanc alle erbe aromatiche**

GEFÜLLTE WOLFBARSCH AN MEDITERRANEN UND ZITRONEN AROMEN
MIT KARTOFFELBREI UND KRÄUTER-BEURRE BLANC-SAUCE

CHF 38.50