

RISTORANTE L'APPRODO

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

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch



MINUSIO - SAN QUIRICO

"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



GLI ANTIPASTI

IL ROSSO DI MAZARA

carpaccio | maionese agli agrumi | lamponi | nocciole
Roten Garnelen Carpaccio | Zitrusmayonnaise | Himbeeren | Haselnüsse
Red shrimp carpaccio | citrus mayonnaise | raspberries | hazelnuts

CHF 29.50

IL POLPO

polpo | patate | olive | pomodorini
Oktopus | Kartoffeln | Oliven | Kirschtomaten
Octopus | potatoes | olives | cherry tomatoes

CHF 21.50 / CHF 29.50 grande

LA TARTE TATIN

sfoglia | pomodori San Marzano | origano | bufala
Blätterteig | San Marzano-Tomaten | Oregano | Büffelmozzarella
Pastry | San Marzano tomatoes | oregano | buffalo mozzarella

CHF 21.50

IL SALMONE

dorso marinato | jogurt | asparagi
Mariniert Lachsrückel | Joghurt | Spargel
Marinated salmon back | yogurt | asparagus

CHF 21.50

IL MANZO MARINATO

marinato e leggermente stagionato | caprino Nero Verzasca | chips di polenta | olio e limone
Mariniertes und leicht gereifte Rindfleisch | Nero Verzasca Ziegenkäse |
Polenta-Chips | Öl und Zitrone
Marinated and lightly seasoned beef | Nero Verzasca goat cheese | polenta chips | oil and lemon

CHF 22.50

LE INSALATE

LA VERDE | LA MISTA

Grünes Salatbouquet | Gemischter Saisonsalat
Green salad bouquet | Mixed seasonal salad

CHF 7.50 | CHF 9.50

LA PRIMAVERILE

asparagi | fragole | jogurt | panissa di ceci
Spargel | Erdbeeren | Joghurt | Kichererbsen-“panissa”
Asparagus | strawberries | yogurt | chickpea “panissa”

CHF 19.50

LE PASTE

LUMACONI DI GRAGNANO

crema di patate | cozze | peperoncino

“Lumaconi di Gragnano” - Nudeln | Kartoffelcreme | Muscheln | Chili

“Lumaconi di Gragnano” - Pasta | Potato cream | mussels | chili

½ CHF 19.50/CHF 22.50

IL RAVIOLO

ripieno alla crescenza e fiore di zucca | pomodorini | bottarga di coregone

Ravioli gefüllt mit Crescenza-Käse und Kürbisblüten | Kirschtomaten | Felchenrogen

Ravioli filled with crescenza cheese and pumpkin flower | cherry tomatoes | whitefish roe

CHF 24.50

LE MAFALDINE DI GRAGNANO

ragù romagnolo con “salsiccia” e ricotta salata

“Mafaldine di Gragnano” - Nudeln | Ragù auf Art der Romagna mit Schwein&Rind | Salzige-Ricotta

“Mafaldine di Gragnano” - Pasta | Romagna style ragù with pork&beef | salty ricotta

CHF 24.50

IL RISOTTO per 2 persone

crema di asparagi | luganighetta macelleria David | caprino Favre Verzasca

Spargelcreme | Luganighetta aus der Metzgerei David | Ziegenkäse Favre Verzasca

Asparagus cream | David's butcher's luganighetta | Favre Verzasca goat cheese

CHF 52.00 prezzo per 2 persone

GLI GNOCCHI

pesto di rucola | crema di parmigiano | noci tostate

Rucola-Pesto | Parmesancreme | geröstete Walnüsse

Rocket pesto | parmesan cream | roasted walnuts

½ CHF 18.50/CHF 21.50

LE BUSIATE

melanzane | pomodoro | bufala | origano

“Le Busiate” - Nudeln | Auberginen | Tomaten | Büffelmozzarella | Origanano

“Le Busiate” - Pasta | Eggplant | tomato | buffalo mozzarella | origano

CHF 21.50



LE CARNI

L'ANATRA

hummus di ceci | salsa ai lamponi | verdure
Entenbrust | Kichererbsen-Hummus | Himbeersauce | Gemüse
Duck breast | chickpea hummus | raspberry sauce | vegetables

CHF 29.50

L'AGNELLO per 2 persone

carrè | risotto alle erbe aromatiche | ristretto al Merlot
Lammkarree | Kräuterrisotto | Merlot-Weinsauce
Lamb loin | risotto with herbs | Merlot reduction

CHF 78.50 prezzo per 2 persone

IL CONIGLIO PORCHETTATO

ripieno di salsiccia di maiale | salsa alle spugnole | purè montato | verdure
Kaninchen gefüllt mit Schweinefleischwurst | Morchelsauce | Kartoffelpüree | Gemüse
Rabbit stuffed with pork sausage | morel sauce | mashed potatoes | vegetables

CHF 32.50

IL MANZO

filetto alla griglia | patatine fritte | burro alle erbe
Gegrilltes Rinderfilet | Pommes frites | Kräuterbutter
Grilled filet | French fries | herb butter

CHF 49.50

LA TARTARE

toast | burro
Toast | butter
Toast | butter

CHF 36.50



I PESCI

IL FRITTO

trota | coregone | persico | lucioperca | verdure fritte | 3 salse casalinghe | riso bianco
Forelle | Felchen | Barsch | Zander | frittiertes Gemüse | 3 hausgemachte Saucen | Reis
Trout | whitefish | perch | zander | fried vegetables | 3 homemade sauces | rice

CHF 36.50

IL PERSICO

mandorle | riso | verdure | salsa tartara
Eglifilet | Mandel | Reis | Gemüse | Tartaresauce
Perch fillet | almond | rice | vegetables | tartare sauce

CHF 34.50

I GAMBERONI

aglio e peperoncino | riso jasmine alla soja | salsa al latte di cocco
Garnelen | Knoblauch und Chili | Soja-Jasminreis | Kokosmilch-Sauce
Prawns | garlic and chili | soja jasmine rice | coconut milk sauce

CHF 39.50

L'ORATA FARCITA

tapenade di olive taggiasche | salsa al limone fermentato e finocchietto | patate
Gefüllfte Goldbrasse | Taggiasche Oliven-Tapenade | fermentierte Zitrone- und Fenchelsauce | Kartoffeln
Stuffed gilthead bream | Taggiasche olives tapenade | fermented lemon and fennel | potatoes

CHF 36.50

IL BRANZINO

all'isolana o alla griglia
Nach Mediterranischer Art oder gegrillt
Mediterranean style or grilled
CHF 36.50 per 1 persona / CHF 82.00 per 2 persone



I DOLCI

LA CREME BRULÉE

gianduia | crumble alle nocciole

Gianduja | haselnussstreusel

Gianduja | hazelnut crumble

CHF 9.50

TORTA DI ROSE

crema al mascarpone

Mascarponecreme

Mascarpone cream

CHF 10.50

CHEESECAKE IN BICCHIERE

alle fragole

Erdbeer-Cheesecake im Glas

Strawberry cheesecake in glass

CHF 12.50

SEMIFREDDO

sambuco | fragole al limone | prosecco

Holunder | Erdbeeren mit Zitrone | Prosecco

Elderflower | strawberries with lemon | prosecco

CHF 12.50

IL CIOCCOLATO

mousse | coulis ai lamponi | biscotto alla frolla

Schokoladenmousse | Himbeercoulis | Butterkekse

Chocolate mousse | raspberry coulis | biscuit

CHF 11.50

I SORBETTI

Sorbets

CHF 12.50

