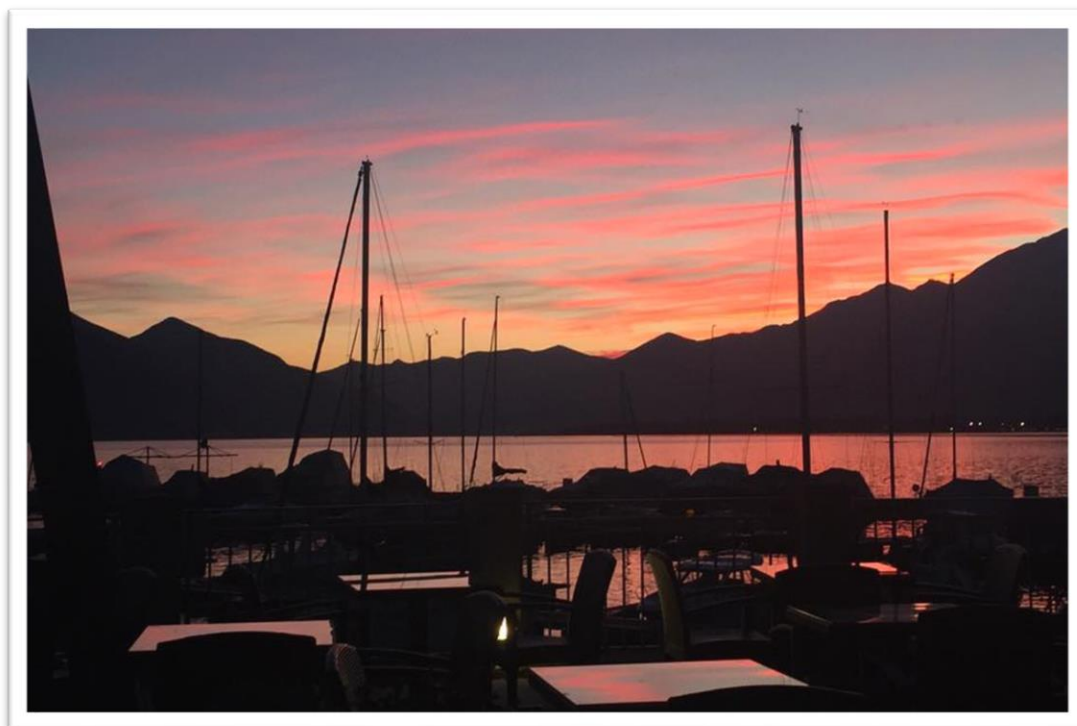


RISTORANTE L'APPRODO

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

www.lapprodo.ch

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



VORSPEISEN

Panna cotta di caprino, fichi e battuta di cervo alla senape di Dijon

Ziegenkäse-Panna Cotta, Feigen und Hirschtartar mit Dijon-Senf

CHF 21.50

**Terrina di foie gras fatta in casa
albicocche secche, chutney di cipolla rossa e pan brioche**

**Hausgemachte Foie-Gras-Terrine
getrocknete Aprikosen, Rote-Zwiebel-Chutney und Pan Brioche**

CHF 29.50

Uovo nostrano 62° su schiacciata di patate, fonduta di Vacherin e cipolle fritte

Bei niedriger Temperatur (62°) gekochtes-Ei auf Kartoffelpüree und Vacherin-Fondue

CHF 16.50

Carpaccio di cervo marinato, salsa ai ribes, castagne e mousse al parmigiano

Mariniertes Rehcarpaccio, Johannisbeersauce, Kastanien und Parmesancreme

CHF 24.50

Insalata di polpo tiepido con patate e olive

Lauwarmer Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven

CHF 21.50

Quiche alla zucca e formaggio gratinata

Gratinierte Kürbis-Käse-Quiche

CHF 21.50

LE NOSTRE INSALATE



SALATE

**Insalata autunnale:
Insalata di formentino, mela, uvetta e noci**

Nüsslisalat, Apfel, Sultaninen und Waldnüsse

CHF 15.50

Bouquet di insalate verdi

Grünes Salatbouquet

CHF 7.50

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

CHF 9.50

ZUPPE



SUPPE

Zuppa di legumi, olio di semi di zucca

Hülsensuppe und Kürbiskernöl

CHF 9.50 piccola/ CHF 14.50 grande

LE NOSTRE PASTE



PASTAGERICHTE

Gnocchi di barbabietole e ricotta, blu di pecora e nocciole

Randen-Ricotta-Gnocchi mit Schafskäse und Haselnüsse

CHF 22.50

Cavatelli al ragù di porcini e gallinacci

„Cavatelli“ Nudeln mit Steinpilz- und Pfifferlingsragout

CHF 26.50

Tagliatelle fresche allo stracotto di cinghiale e pecorino

Frische Tagliatelle mit Wildschweinragout und Schafkäsescheiben

CHF 25.50

Risotto all'uva americana con piccola rollè di quaglia (min. 2 persone)

Americana Traubenrisotto mit Wachtelröllchen (min. 2 Personen)

CHF 26.50 p.P

Ravioli al baccalà mantecato con crema delicata all'aglio

Stockfish-Ravioli und feine Knoblauchcreme

CHF 25.50

Malfatti di zucca alla Valtellinese

(burro, salvia, aglio e formaggio Casera della Valtellina)

Kürbis Malfatti nach Valtellinese Art

(Butter, Salbei, Knoblauch und Casera-Käse aus Valtellina)

CHF 24.50

Tutte le paste possono essere richieste come antipasto in porzioni ridotte

LE CARNI



FLEISCH

Salmi di cervo con tagliatelle

Hirschpfeffer mit Nudeln

CHF 29.50

Sella di capriolo (min. 2 persone)

servita con i nostri contorni casalinghi:

spätzli, cavolo rosso, castagne, frutta e funghi trifolati

Rehrücken (min. 2 Personen)

mit unseren hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Kastanien, Früchte und Pilzen

CHF 66.00 p.P

**Scaloppine di capriolo con mela e uvetta sultanina in salsa al calvados
con i nostri contorni casalinghi: spätzli, cavolo rosso, castagne, frutta**

Rehschnitzel mit Apfel, Sultaninen und Calvados-Sauce

mit unseren hausgemachten Beilagen: Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Früchte

CHF 49.50

Racks di cervo (min. 2 persone)

con salsa ginepro e risotto ai funghi porcini

Rehrücken mit Steinpilzrisotto und Wacholdersauce (min. 2 Personen)

CHF 36.50 p.P

Hamburger di Cervo della Macelleria David

Vacherin, cipolle fritte, formentino, maionese all'aglio e patatine fritte

Hirsch-Hamburger vom Metzgerei David

Vacherin, frittierte Zwiebeln, Nüsslisalat, Knoblauchmayonnaise und Pommes frites

CHF 32.50

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

Gegrilltes Rindsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites Und Gemüse

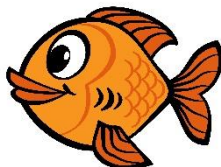
CHF 49.50

Tartare di manzo servita con toast, burro

Rindstartar Serviert Mit Toast, Butter

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 selvatico

Grosser Frittierter Seefischteller (verschiedene Seefische)

Frittierten Gemüse, Hausgemachten Saucen und Reis

CHF 36.50

Filetti di pesce persico alle mandorle

con riso selvatico 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 mango

Riesengarnelen an leicht scharfen asiatischen Gewürzen,

Soja-Jasminries und Mangosauce

CHF 39.50

Branzino filettato intero per una o per due persone

all'isolana o alla griglia

Seebarsch für eine oder zwei Personen

nach Mediterranischer Art mit Kappern, Oliven und Kartoffeln oder gegrillt

CHF 36.50 per 1 persona / CHF 82.00 per 2 persone

DOLCI



DESSERT



Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit Fondantherz und Vanilleeis

CHF 14.50

Crème brûlée al miele

Honig-Crème brûlée

CHF 9.50

Tiramisù rivisitato ai marrons glacés

Tiramisù neu interpretiert mit Marrons Glacés

CHF 12.50

Semifreddo alla vaniglia, salsa ai frutti di bosco e meringa

Vanille-Parfait, Beerensauce und Meringen

CHF 12.50

Insalata di prugne e gelato al limone

Zwetschgensalat und Zitroneneis

CHF 10.50

Tartellette ai fichi con crema al mascarpone

Feigentörtchen mit Mascarponecreme

CHF 14.50

