

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 fatto in casa in due versioni
con composta di cachi in agrodolce e pan brioche**

**UNSERE HAUSGEMACHTE FOIE GRAS IN ZWEI VARIANTEN
MIT SÜSSSAURER KAKI-KOMPOTT UND PAN BRIOCHE**

CHF 29.50

Tartare di gambero rosso di Mazara, jogurt e olio all'aneto

ROTEN GARNELEN AUS MAZARA TARTARE, JOGHURT UND DILLÖL

CHF 29.50

**Battuta di Scottona Swiss Premium al tartufo nero,
frisella, burro salato e lardo di Patanegra**

**KLEINES PIEMONTESICHES RINDS-TARTARE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
FRISELLA (KNÄCKEBROT), GESALZENER BUTTER UND PATANEGRA-SCHMALZ**

CHF 28.50

**Capesante scottate con crema al cavolfiore viola,
salsa al tamarindo e spugna al nero di seppia**

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT VIOLETTER BLUMENKOHLCREME
TAMARINDENSAUCE UND TINTENFISCHTINTENSCHWAMM**

CHF 21.50

Millefoglie di polenta e baccalà mantecato

POLENTA UND KABELJAU MILLEFOGLIE (tausend Blätter)

CHF 19.50

LE NOSTRE INSALATE



SALATE

L'invernale:

Carciofi cotti serviti tiepidi con panissa di ceci e bagna cauda torinese

**LAUWARME ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN-"PANISSA"
UND BAGNA CAUDA NACH TURINER ART**

CHF 16.50

Bouquet di insalate verdi

GRÜNES SALATBOUQUET

CHF 7.50

Insalata mista di stagione

GEMISCHTER SAISON Salat

CHF 9.50

Insalata di polpo tiepido con patate e olive

LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN

CHF 21.50

ZUPPA



SUPPE

Crema di polenta gialla con Misultin del lago di Como

GELBE POLENTACREME MIT MISULTIN VOM COMER SEE

CHF 12.50

LE NOSTRE PASTE



PASTAGERICHTE

**Spaghetti alla chitarra con
broccoli, aglio, acciughe, peperoncino e pinoli**

**„SPAGHETTI ALLA CHITARRA“ NUDELN MIT
BROKKOLI, KNOBLAUCH, SARDELLEN, CHILI UND PINIENKERNE**

½ CHF 19.50/CHF 22.50

Risotto alla milanese con guancetta di vitello (min. 2 persone)

SAFRAN-RISOTTO MIT KALBSBÄCKCHEN (MIND. 2 PERSONEN)

CHF 25.50 p.p.

Ravioli ripieni al baccalà e crema delicata all'aglio

STOCKFISH-RAVIOLI UND FEINE KNOBLAUCHCREME

CHF 25.50

Gnocco di ricotta al cavolo nero con salsa al Beurre Blanc e Misultin

SCHWARZKOHL-RICOTTA-GNOCCHI MIT BEURRE BLANC UND MISULTINSAUCE

CHF 22.50

Cavatelli con luganighetta, carciofi e pomodori secchi

CAVATELLI MIT TESSINERWURST, ARTISCHOCKEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

CHF 26.50

Malfatto alla valtellinese con patate, verza e formaggio Casera

MALFATTI NACH VELTLINER ART MIT KARTOFFELN, WIRSINGKOHL UND CASERA-KÄSE

CHF 24.50

LE CARNI  **FLEISCH**

Stinco d'agnello Rolls Rois su polenta bianca

LAMMHAXE ROLLS ROIS AUF WEISSER POLENTA

CHF 29.50

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

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

CHF 36.50

Costoletta di vitello panata al panko servita con insalatina

KALBSKOTELETT PANIERT MIT PANKO SERVIERT MIT SALAT

CHF 49.50

**Rollé di cappone dell'azienda agricola Guerra
ripieno alle castagne e prugne, salsa al tartufo nero e puré mantecato**

**KAPAUNROLLE AUS DEM BAUERNHOF GUERRA
GEFÜLLT MIT KASTANIEN UND PFLAUMEN, SCHWARZER TRÜFFELSAUCE UND KARTOFFELPÜREE**

CHF 35.50

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

GEGRILLTES RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND GEMÜSE

CHF 49.50

Tartare di manzo servita con toast e burro

RINDSTARTAR SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER

CHF 36.50

**Hamburger di manzo della Macelleria David Minusio,
crema al parmigiano, pancetta croccante,
cavolo rosso fritto, salsa BBQ e patatine fritte**

**RIND-HAMBURGER VOM METZGEREI DAVID MINUSIO, PARMESANCREME, KNUSPRIGER SPECK,
FRITTIERTEM ROTKOHL, BBQ-SAUCE UND POMMES FRITES**

CHF 32.50

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,
topinambur e salsa al caviale**

SEETEUFEL- MEDAILLON MIT TOPINAMBUR UND KAVIARSAUCE

CHF 39.50

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

SEEBARSCH (NACH MEDITERRANISCHER ART ODER GEGRILLT)

CHF 82.00

**Scaloppa di branzino
salsa all'aneto e limone fermentato con patate bollite e verdure**

WOLFSBARSCH-STEAK
MIT DILL UND FERMENTIERTER ZITRONENSAUCE, SALZKARTOFFELN UND GEMÜSE

CHF 36.50

PROPOSTE VEGETARIANE



Carciofi cotti tiepidi, panissa di ceci e maionese all'aglio

LAUWARME ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN-PANISSA UND KNOBLAUCHMAYONNAISE

CHF 24.50

6 Dim Sum al vapore con salsa di soia e verdure

6 GEDÄMPFTE DIM SUM MIT SOJASAUCE UND GEMÜSE

CHF 24.00

Cavatelli al ragù di carciofi e pomodori secchi

CAVATELLI MIT ARTISCHOCKENRAGOUT UND GETROCKNETEN TOMATEN

CHF 24.50

Tofu Tika Masala con riso jasmine

TOFU TIKA MASALA MIT JASMINREIS

CHF 19.50

Hamburger vegetale con crema al Topinambur, salsa all'aglio, carciofi e cavolo fritto servito con patatine fritte

VEGGIE-BURGER MIT TOPINAMBURCREME, KNOBLAUCHSAUCE, FRITTIERTEN ARTISCHOCKEN UND KRAUT, SERVIERT MIT POMMES FRITES

CHF 24.50



**Cari clienti,
con piacere potete chiederci come adattare questi piatti al fine di renderli 100% vegani.**

**Liebe Gäste,
wir bitten Sie, uns zu fragen, wie Sie diese Gerichte anpassen können,
um sie 100% vegan zu machen.**