

RISTORANTE L'APPRODO

Via san Gottardo 192, 6648 minusio

091 225 8118

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch

I nostri antipasti



Unsere Vorspeisen

Il foie Gras

Il nostro foie gras fatto in casa in due versioni
con composta di cipolla di Tropea e pan brioche
*Unsere hausgemachte foie gras in zwei varianten
mit Tropea-Zwiebelkompott und Briochebrot*

CHF 29.50

La ricciola

Tartare di ricciola, jogurt all'aneto, guacamole e pane in cassetta
Bernsteinmakrele-Tartar, Dill-joghurt, guacamole und Toastbrot

CHF 22.50

L'angus

Battuta di filetto di Angus, burro alle acciughe e uovo disidratato
Tartar vom Angusfilet, Sardellenbutter und dehydriertes Ei

CHF 29.50

La burrata

Burrata, acciughe del Cantabrico, cuore di lattuga, melanzane sott'olio
Burrata-Käse, kantabrische Anchovis, Herzsalat, Auberginen in Öl

CHF 19.50

Il salmone

Lingotto di dorso di salmone marinato agli agrumi,
panna cotta al caprino e asparagi verdi
*Zitrusfrüchten mariniertes Lachsfilet
Ziegenkäse-Panna-Cotta und grüner Spargel*

CHF 21.50

Le nostre insalate Salate

La primaverile

Insalata di asparagi verdi, polpette di ceci, cipollotto e salsa caesar

*Grüner Spargelsalat, Kichererbsenbällchen,
Frühlingszwiebeln und Caesar-Dressing*

CHF 16.50

La verde

Bouquet di insalate verdi

Grünes Salatbouquet

CHF 7.50

La mista

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

CHF 9.50

Il polpo

Insalata di polpo tiepido con patate, olive e pomodorini

Lauwarmer Oktopus-Salat mit Kartoffeln, Oliven und Cherrytomaten

CHF 21.50

Zuppa Suppe

Il cappuccino

Cappuccino di crema di piselli e zenzero con schiuma alla crème fraîche

Erbsen- und Ingwercreme „Cappuccino“ mit Crème-Fraîche-Schaum

CHF 12.50

Le nostre paste Pastagerichte

Il fusillone genovese

Fusillone con stracotto di manzo, cipolle e scaglie di pecorino

„Fusillone-Nudeln“ mit Rinderschmorbraten, Zwiebeln und Ziegenkäsespäne

½ CHF 19.50/CHF 22.50

Lo spaghetti “cacio, pepe e cozze”

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe con cozze

“Spaghetti alla Chitarra-Nudeln” mit Cacio&Pepe (Ziegenkäse- und Pfeffersauce) und Muscheln

CHF 22.50

I garganelli “nduja e burrata”

Garganelli alla calabrese con Nduja e burrata

Garganelli nach kalabrischer Art mit Nduja (scharfe Rohwurst) und Burrata-Käse

CHF 24.50

Gli gnocchi “vongole e guanciaie”

Gnocchi di patate con vongole, guanciaie e spinacino

Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln, Schweinebackenspeck und Babyspinat

CHF 24.50

Il risotto “asparagi e formaggino”

Risotto agli asparagi con formaggino di capra (min. 2 persone)

Spargelrisotto mit Ziegenkäse (mind. 2 Personen)

CHF 26.50 p.P

La pasta alle melanzane

La nostra “Pasta alla parmigiana” fatta in casa con polvere di olive e capperi fritti

Unsere „Pasta alla Parmigiana“

mit Auberginen- und Ricottafüllung gratiniert, Olivenpulver und frittierten Kapern

CHF 24.50

Le carni



Fleisch

L'anatra

Coscia d'anatra ripiena ai funghi misti, gnocco di semolino, verdura e salsa alle amarene
Entenkeule gefüllt mit gemischten Pilzen, Griessknödel, Gemüse und Sauerkirschsauce

CHF 29.50

Il coniglio

Rollè di coniglio farcito, salsa al midollo, purè mantecato e asparagi
Gefüllte Kaninchenrolle, Mark-sauce, Kartoffelpüree und Spargel

CHF 34.50

La tartare

Tartare di manzo servita con toast e burro
Rindstartar serviert mit Toast und Butter

CHF 36.50

Il filetto

Filetto di manzo alla griglia con patatine fritte e burro alle erbe
Gegrilltes Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse

CHF 49.50

Il ribeye

Ribeye, pannocchia di mais speziata, insalata di spinacino con pomodori e parmigiano
Ribeye, gewürzter Maiskolben, Babyspinatsalat mit Tomaten und Parmesankäse

CHF 41.50

L'hamburger

Hamburger di manzo della macelleria David Minusio,
brie, melanzane sott'olio, salsa BBQ, lattuga e patatine fritte
*Rind-Hamburger vom Metzgerei David in Minusio
Brie-Käse, Auberginen in Öl, BBQ-Sauce, Salat und Pommes frites*

CHF 32.50

Piatti di pesce



Fischgerichte

Il fritto di lago

Fritto misto con trota, coregone, persico, lucioperca mescolato con verdure fritte servito con salse fatte in casa e riso bianco

Frittierter Seefisch mit Forelle, Felchen, Barsch, Zander mit frittiertem Gemüse serviert mit hausgemachten Saucen und Reis

CHF 36.50

Il persico

Filetti di pesce persico alle mandorle con riso bianco e verdura

Eglifilet mit Mandeln, Reis und Gemüse

CHF 34.50

I gamberoni

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

Il polpo

Tentacolo di polpo all'arrabbiata (leggermente piccante), ceci e puré di patate

Tintenfisch-Tentakel nach "Arrabbiata" Art (leicht Scharf), Kichererbsen und Kartoffelpüree

CHF 34.50

Il branzino

Branzino intero per 2 persone (1200gr) all'isolana o alla griglia

Seebarsch für 2 Personen (nach mediterranischer Art oder gegrillt)

CHF 82.00

Il lucioperca

Dorso di lucioperca in oliocottura su tappeto di asparagi, pommes nature alla curcuma con salsa ai capperi e alga nori

Confierte Zanderrücken auf Spargelmatte, Kurkuma-Pommes Nature mit Kapern- und Algen Nori Sauce

CHF 39.50

Proposte vegetarianiane



La frisella

Frisella con insalata di asparagi, pomodori, olive e salsa baba-ganoush
Knusprige „Frisella“ Brot mit Spargelsalat, Tomaten, Oliven und Baba Ganoush Sauce

CHF 24.50

I dim sum

6 Dim Sum al vapore con salsa di soia e verdure
6 gedämpfte dim sum mit sojasauce und gemüse

CHF 24.00

La pasta alle melanzane

La nostra "Pasta alla parmigiana" fatta in casa con polvere di olive e capperi fritti
*Unsere „Pasta alla Parmigiana“
mit Auberginen- und Ricottafüllung gratiniert, Olivenpulver und frittierten Kapern*

CHF 24.50

Il tika Masala

Tofu Tika Masala con riso jasmine
tofu tika masala mit jasminreis

CHF 22.50

L'hamburger vegetale

Hamburger vegetale, formaggio di capra, asparagi, miele, lattuga e patatine fritte
Veggie-Burger mit Ziegenkäse, Spargel, Honig, Salat und Pommes frites

CHF 31.50

Le polpette di ceci

Polpette di ceci fatte in casa, Samosa e salsa agrodolce al peperone
Hausgemachte Kichererbsenbällchen, Samosa und süß-saure Paprikasauce

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.*

I dolci Desserts



Il tortino

Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit Fondantherz und Vanilleeis

CHF 14.50



La catalana

Crema catalana al cocco e menta

Kokosnuss und Minze Katalanische Creme

CHF 9.50

Il truffle al caffè

Truffle ripieno al pistacchio e nocciola con salsa al caffè

Pistazien- und Haselnussgefüllte Trüffel mit Kaffeesauce

CHF 14.50

Le fragole e brownie

Panna cotta con insalata di fragole e brownie

Panna Cotta mit Erdbeersalat und Brownie

CHF 12.50

La tartelette

Tartellette alla crema di mascarpone e mirtilli

Mascarponecreme-Heidelbeeren Törtchen

CHF 11.50



Le fragole

- nature con zucchero e limone

CHF 9.50

- con gelato alla vaniglia

CHF 12.50

- con crema al mascarpone e meringhe

CHF 14.50

Erdbeeren

- *Natur mit Zucker und Zitrone*

- *mit Vanilleeis*

- *mit Mascarponecreme und Meringues*



Gentili Clienti
nella lavagnetta sul frigo delle torte trovate
la provenienza di tutte le carni e dei pesci
che vi vengono serviti
possiamo inoltre informarvi verbalmente
su tutti gli ingredienti delle nostre preparazioni

Per qualsiasi problema di intolleranza o di allergia
vi invitiamo a comunicarlo al personale di servizio prima dell'ordine,
affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti
a voi intolleranti o che vi provochino allergie.

Usiamo spesso aglio per le basi delle nostre preparazioni

Liebe Gäste

Auf der kleinen Tafel am Kuchen-Kühlschrank finden Sie
die Herkunft aller Fleisch- und Fischarten
die Ihnen serviert werden wir können Sie auch mündlich
über alle Inhaltsstoffe in unseren Präparaten informieren

Wenn Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden
Wir bitten Sie, das Servicepersonal vor der Bestellung zu informieren,
damit wir Sie beraten und Ihnen Lebensmittel anbieten können, die frei von Inhaltsstoffen sind,
die Sie nicht vertragen oder die bei Ihnen Allergien auslösen.

Wir verwenden oft Knoblauch für die Grundlagen unserer Zubereitungen

