

RISTORANTE L'APPRODO

Via san Gottardo 192, 6648 Minusio

091 225 81 18

www.lapprodo.ch

info@lapprodo.ch

I nostri antipasti



Unsere Vorspeisen

Il vitello tonnato classico

Il nostro vitello tonnato cotto a bassa temperatura con uova di quaglia

Unser „Vitello tonnato“

CHF 24.50

Lo scampo

Tartare di scampi con burrata e pan brioche

Scampi-Tartare mit Burrata und Brioche Brot

CHF 29.50

Nigiri di tonno

Il nostro Nigiri rivisitato; tonno leggermente scottato, salsa alla soia, riso di semi

Unser Nigiri neu interpretiert; leicht angebratener Thunfisch, Sojasauce, Saatreis

CHF 22.50

Carpaccio di roastbeef

Carpaccio di roastbeef con cremino al parmigiano reggiano, rucola, pomodori confit e salsa tartare

Roastbeef-Carpaccio mit Parmesan-Mousse, Rucola, Confierte-Tomaten und Tartarsauce

CHF 24.50

La frisella

La nostra frisella con:

pomodoro e origano

CHF 8.50

pomodoro e mozzarella di bufala

CHF 12.50

burrata e acciughe del Cantabrico

CHF 19.50

Unsere Frisella mit:

Tomate und Oregano

Tomate und Büffelmozzarella

Burrata-Käse und kantabrischen Anchovis

Le nostre insalate Salate

La sfiziosa

Cuore di bue, cetrioli, cipollotto fresco, olive e salsa tzatziki

Ochsenherztomate, Gurken, frische Frühlingszwiebeln, Oliven und Tzatziki-Sauce

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, pomodorini e pane croccante

Lauwarmer Oktopus-Salat mit Kartoffeln, Oliven, Cherrytomaten und knusprigem Brot

CHF 21.50

Zuppa Suppe

Il gazpacho

Zuppa fredda di pomodoro leggermente piccante

Leicht scharfe kalte Tomatensuppe

CHF 12.50

Le nostre paste



Pastagerichte

Gnudo di ricotta

Gnudo di ricotta alle vongole, guanciaie, spinacino e pane croccante

Ricotta-Gnocchi mit Venusmuscheln, Schweinebackenspeck, Babyspinat und knusprigem Brot

½ CHF 21.50/CHF 24.50

Tagliatelle al pulled pork

Tagliatelle al pulled pork, taccole, mais e peperoncino dolce

Tagliatelle mit „Pulled Pork“, Kefen, Mais und süße Paprika

CHF 24.50

Ciambelle allo stracchino

Ciambelle ripiene allo stracchino e fiori di zucca, nocciole e crema di zucchine e menta

*Gefüllte "Ciambelle" mit Stracchino-Käse und Kürbisblüten,
Haselnüssen und Minze-Zucchini-Creme*

CHF 24.50

Risotto albicocche e calamari

Risotto Carnaroli "Tenuta Margherita" alle albicocche, calamari e profumo di limone

Carnaroli-Risotto „Tenuta Margherita“ mit Aprikosen, Tintenfisch und Zitronenaroma

CHF 26.50

Cavatelli alla gallinella

Cavatelli al ragù di gallinella (pesce)

Cavatelli mit Knurrhahn-Ragout (Fisch)

CHF 26.50

Conchiglie alla crudaiola

Conchiglie alla crudaiola, condimento a freddo con mozzarella di bufala, pomodorini, olive, rucola, pesto al basilico e scaglie di parmigiano

*"Conchiglie alla crudaiola", lauwarme Sauce mit; Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oliven
Rucola, Basilikumpesto und Parmesanspänen*

CHF 22.50

Le carni Fleisch

Costoletta di vitello

Costoletta di vitello Piemontese impanata (350gr.)
servita con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e gocce di balsamico

*Paniertes Kalbskotelett (Fleisch aus dem Piemont)
mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen und Balsamico-Essigtropfen*

CHF 46.50

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

La faraona

Petto di faraona, salsa al whisky e ciliegie con gateaux di patate e spinacino

Perlhuhnbrust, Whiskysauce und Kirschen, serviert mit Kartoffelauflauf und Spinat

CHF 29.50

L'hamburger

Hamburger di manzo della macelleria David Minusio,
bufala, pomodoro cuore di Bue, lattuga e pesto al basilico

*Rind-Hamburger vom Metzgerei David in Minusio
Büffelmozzarella, Ochsenherztomate, Salat und Basilikum-Pesto*

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, salsa tartare

Eglifilet mit Mandeln, Reis und Gemüse, tartare sauce

CHF 34.50

I gamberoni

Gamberoni spadellati alle spezie asiatiche leggermente piccanti,
riso in bianco, salsa al frutto della passione

*Riesengarnelen an leicht scharfen asiatischen Gewürzen,
Reis, Passionsfruchtsauce*

CHF 39.50

Il branzino

Branzino intero per 2 persone (1200gr) all'isolana o alla griglia
Seebarsch für 2 Personen (nach mediterranischer Art oder gegrillt)

**CHF 86.00
per 2 persone**

Tagliata di tonno

Tagliata di tonno, carpaccio di pomodori, misticanza e salsa theriaki
Thunfischsteak, Tomatencarpaccio, Rohgemüse und Theriaki-Sauce

CHF 34.50

Proposte vegetarianiane



Tartare di barbabietola

Tartare di barbabietola con jogurt, burro alle arachidi e pan brioche
Rote-Bete-Tartar mit Joghurt, Erdnussbutter und Brioche-Brot

CHF 19.50

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

Conchiglie alla crudaiola

Conchiglie alla crudaiola; con mozzarella di bufala, pomodorini, olive,
rucola, pesto al basilico e scaglie di parmigiano
*“Conchiglie alla crudaiola” Nudel; mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oliven
Rucola, Basilikumpesto und Parmesanspänen*

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 Brie, pomodori, lattuga, maionese all'aglio e patatine fritte
Veggie-Burger mit Brie, Tomaten, Knoblauch Mayo, Salat und Pommes frites

CHF 31.50



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

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 al cioccolato bianco e gelato alla vaniglia
Schokoladenkuchen mit weissem Fondantherz und Vanilleeis

CHF 14.50

Tartellette al gianduia e limone

Tartellette al cremino di gianduia e limone, ricotta e pere Williams
Gianduja-Zitronencreme-Tartellete, Ricotta und Williamsbirnen

CHF 11.50

Tiramisù al limone

Tiramisù al limone
Zitrone-Tiramisu

CHF 14.50

La panna cotta

Panna cotta allo yogurt greco con ragù di ciliege
Griechische Joghurt-Panna-Cotta mit Kirschenragout

CHF 12.50

Crème brûlée alle albicocche



Crème brûlée alle albicocche e latte di mandorla
Aprikosen und Mandelmilch Crème brûlée

CHF 9.50

Le pesche



- nature con zucchero e limone
- con gelato alla vaniglia
- con crema al mascarpone e meringhe

CHF 9.50

CHF 12.50

CHF 14.50

Pfirsiche

- *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

