

# RISTORANTE L'APPRODO

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

[www.lapprodo.ch](http://www.lapprodo.ch)

[info@lapprodo.ch](mailto: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, pan brioche e kumquat (mandarino cinese)**

**UNSERE HAUSGEMACHTE FOIE GRAS,  
BRIOCHE-BROT UND KUMQUAT (Chinesischer Mandarin)**

**CHF 29.50**

**Carpaccio di gambero di Mazara, mango, mandorle e limone**

**MAZARA-GARNELEN-CARPACCIO, MANGO, MANDELN UND ZITRONE**

**CHF 24.50**

**Battuta di scottona, lardo di Patanegra, tuorlo confit e burro salato**

**RINDSTARTAR, PATANEGRA-SPECK, KONFITIERTE EIGELB UND GESALZENE BUTTER**

**CHF 22.50**

**Capesante scottate, hummus di barbabietola, melograno e anacardi**

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, ROTE-BETE-HUMMUS, GRANATAPFEL UND CASHEWNÜSSE**

**CHF 21.50**

**Insalata di polpo tiepido con patate e olive**

**LAUWARMER OKTOPUS-SALAT MIT KARTOFFELN UND OLIVEN**

**CHF 21.50**

**LE NOSTRE INSALATE**



**SALATE**

**L' "invernale"**

**Ceci, cipolla di Tropea, pomodori, caco vaniglia, nocciole e datteri**

**KICHERERBSEN, TROPEA-ZWIEBELN, TOMATEN, VANILLEKAKI, HASELNÜSSE UND DATTELN**

**CHF 15.50**

**I "carciofi"**

**Carciofi tiepidi, panissa di ceci e Bagnacauda**

**LAUWARME ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN-"PANISSA" UND SARDELLEN-KNOBLAUCH-SAUCE**

**CHF 17.50**

**Bouquet di insalate verdi**

**GRÜNES SALATBOUQUET**

**CHF 7.50**

**Insalata mista di stagione**

**GEMISCHTER SAISONSALAT**

**CHF 10.50**

**ZUPPE**



**SUPPE**

**Vellutata di broccoli con crostoni all'aglio, olio e peperoncino**

**BROKKOLISUPPE MIT KNOBLAUCH-, ÖL- UND CHILIBROT**

**CHF 10.50 antipasto / 15.50 grande**

**LE NOSTRE PASTE**



**PASTAGERICHTE**

**Risotto al limone, capesante e capperi**

ZITRONEN-RISOTTO MIT JAKOBSMUSCHELN UND KAPERN

CHF 26.50

**Pizzoccheri Valtellinesi**

PIZZOCCHERI VALTELLINESI (MIT WIRSINGKOHL, KARTOFFELN UND CASERA-KÄSE)

CHF 24.50

**Cannelloni ripieni ai carciofi e pecorino**

CANNELLONI GEFÜLLT MIT ARTISCHOCKEN UND PECORINO-KÄSE

CHF 24.50

**Cavatelli alla luganighetta ticinese, pomodori secchi e zafferano**

CAVATELLI MIT TESSINER WURST, GETROCKNETEN TOMATEN UND SAFRAN

CHF 24.50

**Spaghetto al nero, seppie, kefir e peperoncino**

„SCHWARZE SPAGHETTI“-NUDEL MIT TINTENFISCH KEFIR UND CHILI

CHF 25.50

**Gnocchi alle barbabietole, nocciole e crema al parmigiano**

RANDENGOCCHI, HASELNÜSSE UND PARMESANCREME

CHF 22.50

**LE CARNI**



**FLEISCH**

**Picanha, purè mantecato, Chimichurri, insalata di rucola e carciofi**

**PICANHA, CHIMICHURRI-KARTOFFELPÜREE, MIT RUCOLA UND ARTISCHOCKEN SALAT**

**CHF 34.50**

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

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

**CHF 36.50**

**Hamburger di manzo, cuore di lattuga, pomodori, maionese e cheddar  
servito con patatine fritte**

**RINDBURGER, KOPFSALAT, TOMATEN, MAYONNAISE UND CHEDDAR  
SERVIERT MIT POMMES FRITES**

**CHF 32.50**

**Lombata d'agnello per min. 2 persone con risotto alle erbe,  
salsa al midollo e aceto di mele**

**LAMMKARREE FÜR MIND. 2 PERSONEN MIT KRÄUTERRISOTTO  
MARK UND APFELESSIGSAUCE**

**CHF 39.50 p.P**

**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, burro e piccola insalatina**

**RINDSTARTAR SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND KLEINEM SALAT**

**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 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 bianco e salsa al cocco**

RIESENGARNELEN AN LEICHT SCHARFEN ASIATISCHEN GEWÜRZEN,  
SOJA-JASMINRIES UND KOKOSAUCE

CHF 39.50

**Tentacolo di Polpo alla piastra, cime di rapa, aglio, olio e peperoncino  
servito con puré mantecato**

GEGRILTE OKTOPUS-TENTAKEL, RÜBENSPITZEN, KNOBLAUCH, ÖL, CHILI, UND KARTOFFELPÜREE

CHF 36.50

**Branzino intero  
all'isolana o alla griglia**

SEEBARSCH (NACH MEDITERRANISCHER ART ODER GEGRILLT)

per una persona (500gr.) CHF 38.50

per due persone (1200gr) CHF 82.00

# PROPOSTE VEGETARIANE



## **Parmigiana di melanzane**

*Auberginen-Parmigiana*

**CHF 22.50**

## **I dim sum**

6 Dim Sum al vapore con salsa di soia e verdure

*6 gedämpfte dim sum mit sojasauce und gemüse*

**CHF 21.50**

## **Il tika Masala**

Tofu Tika Masala con riso jasmine

*tofu tika masala mit jasminreis*

**CHF 22.50**

## **L'hamburger vegetale**

Hamburger vegetale, formaggio Cheddar, pomodori, lattuga, maionese e patatine fritte

*Veggie-Burger mit Cheddarkäsen, Tomaten, Maio, 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.**