

# 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)



© COMUNE DI MINUSIO "CENNI STORICI"

*"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

**Dorso di salmone marinato alle erbe e limone, asparagi verdi e salsa allo yogurt**

**In Kräutern und Zitrone mariniertes Lachsfilet, grüner Spargel und Joghurtsauce**

CHF 22.50

**Capesante scottate su crema di datterino,  
origano, maionese di polpo e olive disidratate**

**Gebrahene Jakobsmuscheln auf Dattel-Tomaten-Creme,  
Oregano, Oktopusmayonnaise und getrocknete Oliven**

CHF 19.50

**Battuta d'Angus con panna cotta alla crema di gorgonzola,  
insalata di puntarelle e nocciole tostate**

**Tatar „Battuta“ vom Angus-Rind mit Gorgonzola-Panna-Cotta  
Vulkanspargel-Salat und geröstete Haselnüsse**

CHF 24.50

**Uovo CBT 62° su fonduta di formaggio della Vallemaggia,  
asparagi e polvere d'ortica**

**Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei auf Vallemaggia-Käsefondue  
Spargel und Brennnesselpulver**

CHF 18.50

**Carpaccio di rana pescatrice  
fave, piselli, fragole e salsa al gaspacho di mandorle**

**Seeteufel-Carpaccio mit Saubohnen, Erbsen, Erdbeeren  
und Mandel-Gaspacho-Sauce**

CHF 24.50

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

**Lauwarmer Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven**

CHF 21.50

## LE NOSTRE INSALATE



## SALATE

### **“La Primavera”**

**Insalata di asparagi, fave, piselli, taccole, fragole fresche e pecorino**

**„Frühlingssalat“**

**Salat aus Spargel, Saubohnen, Erbsen, Kefen, Schafskäse und frischen Erdbeeren**

**CHF 18.50**

### **Bouquet di insalate verdi**

**Grünes Salatbouquet**

**CHF 7.50**

### **Insalata mista di stagione**

**Gemischter Saisonsalat**

**CHF 10.50**

## ZUPPA



## SUPPE

### **Cappuccino di piselli con crème fraîche**

**„Cappuccino“ Erbsencreme mit Crème fraîche**

**CHF 10.50 antipasto / 15.50 grande**

**LE NOSTRE PASTE**



**PASTAGERICHTE**

**Gnocchi fatti in casa al profumo d'aglio orsino,  
vongole veraci e crumble di pane alle erbe**

**Hausgemachte Bärlauchgnocchi  
Venusmuscheln und Kräuterbrot-Crumble**

**CHF 26.50**

**Cannelloni agli asparagi e crescenza**

**Cannelloni mit Spargel und Crescenza-Käse gefüllt**

**CHF 24.50**

**Busiate in salsa calabrese all'Nduja e provola Silana**

**“Busiate” Nudeln mit Nduja-Sauce (leicht scharfe Wurst)  
und gesalzenem Provola-Käse**

**CHF 24.50**

**Maccheroni rigati di Gragnano al ragù d'anatra e pecorino di Piacenza**

**“Maccheroni di Gragnano” Nudeln mit Entenragout und Pecorino-Käse aus Piacenza**

**CHF 24.50**

**Risotto Carnaroli cotto al latte con ortiche, nocciole tostate e Blu di pecora**

**Brennnessel-Milch-Risotto mit gerösteten Haselnüssen und „Blu di pecora“ - Schafkäse**

**CHF 26.50**

**Spaghettoni artigianale di grano duro,  
aglio, olio e peperoncino alla nostra maniera**

**Spaghetti mit Knoblauchsauce, Öl und Chili**

**CHF 22.50**

**LE CARNI**



**FLEISCH**

**Rollè di coniglio ripieno alle spugnole con purè mantecato e asparagi**

**Kaninchenrolle, Morchelsauce, Kartoffelpüree und Spargel**

**CHF 36.50**

**Da assaporare in 2 persone (für mind. 2 Personen)**

**Guancette di maiale cotte sottovuoto, con risotto agli asparagi e crescenza**

**Schweinebäckchen sous vide gekocht, Spargel- und Crescenza-Käse-Risotto**

**CHF 36.50 per persona ( min 2 persone)**

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

**Rindsburger, Kopfsalat, Tomaten, Mayonnaise und Brie-Käse  
serviert mit Pommes Frites**

**CHF 32.50**

**Petto d'anatra CBT, salsa ai lamponi, pasticcio di patate e verdura di stagione**

**Entenbrust bei niedriger Temperatur gekocht, Himbeersauce, Kartoffelauflauf und Gemüse**

**CHF 34.50**

**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**

## 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 o fritte

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

**Filetto di salmerino CBT, puré mantecato e salsa alle ortiche**

Saiblingsfilet bei niedriger Temperatur gekocht, Kartoffelpüree und Nesselsauce

CHF 39.50

**Branzino o Orata intero/a  
cotto al forno**

con salsa all'isolana (pomodorini, olive, capperi, patate)  
con salsa al vino bianco (burro, vino bianco, capperi)  
al naturale

Seebarsch oder Seebrasse  
mit mediterraner Sauce (Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Kartoffeln)  
mit Weißweinsauce (Butter, Weißwein, Kapern)  
natürlich

**per una persona (500gr.) CHF 39.50**

**per due persone (1200gr) CHF 85.00**

## 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 Brie, pomodori, lattuga, maionese e patatine fritte**

**Veggie-Burger mit Brie-Käse, 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.**