

# 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**



## GLI ANTIPASTI | VORSPEISEN

Vitello tonnato "Approdo"  
carpaccio di carne di vitello svizzera CBT, tataki di tonno rosso e salsa tonnata

Bei niedriger Temperatur gekochtes Schweizer Kalbs-Carpaccio,  
Tataki vom Roten Thunfisch und Thunfischsauce

CHF 24.50

Foie Gras  
fatto in casa, con fragole e cialda al mais

Hausgemachte Foie Gras  
Erdbeeren und Maiswaffel

CHF 29.50

Formaggino di capra "Nero Verzasca" di Pascal Favre  
con miele ticinese, prosciutto crudo accompagnati da sgabei (gnocco fritto)

Ziegenkäse „Nero Verzasca“ von Pascal Favre  
mit Tessiner Honig und Rohschinken, serviert mit Sgabei (frittierte "gnocco")

CHF 19.50

Insalata di polpo tiepido con patate e olive  
Lauwarmer Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven

CHF 21.50





## LE NOSTRE INSALATE | SALATE

La Gustosa

Falafel con hummus di ceci ai sapori mediterranei (pomodori secchi, capperi, olive e basilico), fave e pomodori

Falafel mit Kichererbsen-Hummus mit mediterranen Aromen (getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum), Saubohnen und Tomaten

CHF 18.50 porzione antipasto 3 falafel

CHF 22.50 porzione primo 5 falafel

Spinacino fresco con uova e scaglie di grana

Frischer Spinatsalat mit Eiern und Parmesanspäne

CHF 14.50

Bouquet di insalate verdi

Grünes Salatbouquet

CHF 8.50

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

CHF 10.50

## ZUPPA | SUPPE

Crema di piselli con crème fraîche

Erbsencreme mit Crème fraîche

CHF 14.50

## LE NOSTRE PASTE | PASTAGERICHTE

Maccheroni integrali alla “carbonara di zucchine” con guanciaie

Vollkorn-Makkaroni mit „Zucchini-Carbonara“ mit Schweinebacke

CHF 22.50

Gnocchetto di ricotta e pecorino al sugo di cozze

Ricotta- und Pecorino-Gnocchetti mit Muschelsauce

CHF 24.50

Fregola sarda agli scampi crudi e cotti

Sardische Fregola (Pasta) mit rohen und gekochten Scampi

CHF 26.50

Spaghetto alla chitarra al ragù d’agnello e pecorino

Spaghetti alla chitarra mit Lammragout und Pecorino-Käse

CHF 24.50

Cannelloni agli asparagi, ricotta e parmigiano

Cannelloni gefüllt mit Spargel, Ricotta und Parmesan

CHF 24.50



## LE CARNI | FLEISCH



Coscia di pollo impanata al panko e farcita con prosciutto e formaggio  
con insalata di spinacino

Mit Panko panierte Hähnchenkeule, gefüllt mit Schinken und Käse,  
serviert mit Spinatsalat

CHF 32.50

Stufato d'agnello al curry, ceci, taccole, edamame, mandorle  
servito con riso jasmine

Lamm-Curry-Eintopf mit Kichererbsen, Zuckererbsen, Edamame, Mandeln  
serviert mit Jasminreis

CHF 36.50

Hamburger di manzo della Macelleria David  
fontina, lattuga, pomodori, cipolla rossa e salsa barbecue  
servito con patatine fritte

Rindsburger von der Metzgerei David  
Fontina-Käse, Salat, Tomaten, rote Zwiebeln und Barbecue-Sauce  
serviert mit Pommes frites

CHF 32.50

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

Gegrilltes Rindsfilet mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter

CHF 52.50

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 frittiertes Seefischsteller (verschiedene Seefische)  
mit frittiertem Gemüse serviert mit hausgemachten Saucen und Reis

CHF 38.50

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 mango

Riesengarnelen an leicht scharfen asiatischen Gewürzen,  
Soja-Jasminries und Mangosauce

CHF 39.50

Sogliola intera servita con patate e verdure

Seezunge serviert mit Kartoffeln und Gemüse

CHF 42.50

Branzino per 2 persone  
con salsa all'isolana (pomodorini, olive, capperi, patate bollite)  
alla griglia con patate bollite e verdure

Seebarsch für 2 Personen  
mit mediterraner Sauce (Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Salzkartoffeln)  
vom Grill mit Salzkartoffeln und Gemüse

per due persone (1200gr) CHF 86.00



## PROPOSTE VEGETARIANE

### La Gustosa

Falafel con hummus di ceci ai sapori mediterranei (pomodori secchi, capperi, olive e basilico), fave e pomodori

Falafel mit Kichererbsen-Hummus mit mediterranen Aromen (getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum), Saubohnen und Tomaten

CHF 18.50 porzione antipasto 3 falafel

CHF 22.50 porzione primo 5 falafel

Tofu all'asiatica con soia, verdure, funghi e riso jasmine

Asiatischer Tofu mit Soja, Gemüse, Pilzen und Jasminreis

CHF 22.50

Tempeh fritto con bouquet d'insalate e salsa ezme

Frittiertes Tempeh mit Salatbouquet und Ezme-Sauce

CHF 32.50

Maccheroni integrali

al ragù vegetale di soia con pomodori secchi, olive e basilico

Vollkorn-Makkaroni

mit Soja-Gemüse-Ragout, getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum

CHF 24.50

Hamburger vegetale,  
fontina, lattuga, pomodori, cipolla rossa e salsa barbecue  
servito con patatine fritte

Veggie-Burger

Fontina-Käse, Salat, Tomaten, rote Zwiebeln und Barbecue-Sauce  
serviert mit Pommes frites

CHF 29.50



**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.