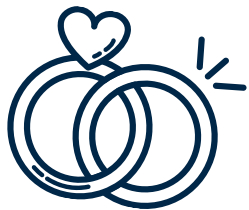
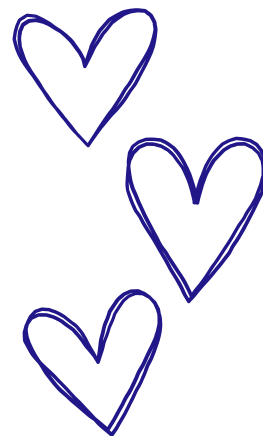


ristorante *L'Approdo*

love



Eventi
all'Approdo



Ristorante L'Approdo – 091 225 81 18 – info@lapprodo.ch – lapprodo.ch

Gentili Clienti,

in questo documento vi presentiamo con piacere i nostri **menù speciali per ogni tipo di evento**. Essendo menù con piatti preparati appositamente è possibile riservarli per un **minimo di 15 persone**. A seconda dell'occasione che si festeggia, le decorazioni e la preparazione dei tavoli vengono adattate alla situazione, vi preghiamo quindi di leggere attentamente per ogni proposta cosa è incluso.

Vi presentiamo il nostro ristorante:

Il Ristorante L'Approdo apre nel luglio 2012, gestito da Monica con amore e passione e supervisionato dal team di Quadri presenti da anni in azienda; Patricia - Chef de salle, Stefano - Chef di cucina, Elisa - Sous-Chef e Mariano - Sous chef de Salle.

L'Approdo organizza con **impegno e professionalità** ogni tipo di evento. Nella nostra sala interna possiamo ospitare fino a **70 posti**, ma utilizzando anche la nostra veranda coperta ed ev. anche chiusa, arriviamo a servire fino a **100 persone** (120 se si tratta di cene aziendali). Infine, il nostro giardino con 60 posti a sedere è il luogo ideale per iniziare un evento con un bel aperitivo in piedi.

L'esclusività delle sale o del ristorante:

Vi informiamo che viene garantita **l'esclusività di una sala** (interna o veranda) per un minimo di partecipanti di **40 persone**, mentre l'esclusività di tutto il ristorante viene garantita per un minimo di 80 persone e una spesa di CHF 12'000.- (matrimoni). Gli altri piccoli eventi hanno naturalmente il loro spazio riservato e ben delineato ma sempre all'interno delle sale con anche altri ospiti.

Siamo naturalmente a disposizione per personalizzare le vostre richieste.

Team Approdo

Pranzi per gruppi

I menù per gruppi sul pranzo sono la soluzione ideale per chi desidera organizzare *un pranzo veloce e senza troppo impegno*, i tavoli vengono preparati come giornalmente nel nostro ristorante (no tovaglia bianca e decorazioni). **Questi pranzi sono serviti dal lunedì al sabato, la domenica non possono essere riservati, ad eccezione del menù Nr. 4 e Nr. 5.**

Menu 1

Carpaccio di manzo all'olio e limone con rucoletta

Saltimbocca di maiale con risotto

Semifreddo di stagione

CHF 39.50 p.P

Menu 2

Insalata di verdura cruda all'olio d'oliva

Arrostito di vitello con patate al rosmarino e verdura

Macedonia di frutta

CHF 49.50 p.P

Menu 3

Carpaccio di verdure al basilico con salmone affumicato

Gnocchetti al beurre blanc con vongole e pancetta Ossolana

Sorbetto al limone

CHF 35.00 p.P

Menu 4

Antipasto Mare e Monti

Risotto a scelta (champagne, pere e taleggio, mirtilli, asparagi...)

Panna cotta di stagione

CHF 59.00 p.P

Menu 5

Vegetariano

Carpaccio di verdure miste in olio d'oliva

Polpette proteiche con salsa al pomodoro e purè di patate

Macedonia di frutta fresca

CHF 45.00 p.P

Proposte per cresime, comunioni o battesimi

I menù per gli battesimi, comunioni o cresime includono la tovaglia bianca speciale, la stampa menù, piccole decorazioni con colore a scelta e una tavolata riservata, sempre nella sala con altri ospiti, per festeggiare il proprio evento.

Menu 1

Antipasto all'italiana servito al piatto

Risotto a scelta

*(champagne, chardonnay di Minusio,
fragole, pere e formaggio o zafferano)*

*Arrostato di vitello
patate al rosmarino
verdura di stagione*

CHF 69.50 p.P

Menu 2

Ricco antipasto
mare e monti

Risotto a scelta

*(champagne, chardonnay di Minusio,
fragole, pere e formaggio o
zafferano)*

CHF 62.00 p.P

Menu 3

Prosciutto crudo stagionato all'alpe Piora con piccola
mousse di formaggio di capra e salsa all'agrodolce

Ravioli di stagione

*Roastbeef di manzo cotto a bassa temperatura con gratin
di patate e verdure miste*

Sorbetto a scelta

CHF 72.50 p.P



Proposte per matrimoni

Cari futuri sposi, **il matrimonio è il giorno che ricorderete per sempre.**

Il Team Approdo è pronto a creare con voi un giorno indimenticabile e vi presenta di seguito qualche proposta menù di base, ogni coppia, *una volta confermata la location*, viene poi invitata gratuitamente alla prova menù al fine di personalizzare tutto.

I nostri sposi possono scegliere se organizzare con noi solamente la parte menù o se affidare a noi anche le decorazioni e i fiori.

Nei menù seguenti è inclusa la tovaglia bianca, la stampa del menù personalizzata e piccole decorazioni sui tavoli con anche piccoli fiori.

Informazioni pratiche:

- noleggio copri sedia bianchi a CHF 6.00 al pezzo
- tavoli alti per aperitivi esterni a CHF 25.00 a tavolo con tovaglia
- 3 posteggi e sterrato a 200mt dal ristorante a CHF 120.00 (in accordo con il comune di Minusio)
- prolungo di orario fino alle ore 02.°° (CHF 200.00 all'ora dopo le 24°°). *Per il rispetto della legge, la musica all'esterno non può continuare dopo le 23°°, mentre all'interno fino alla una di mattino.*
- *decorazioni fatte da noi (fiori, centro tavola, tableau du mariage, decorazioni nel ristorante dai CHF 2'000 ai CHF 5'000 per tutto il ristorante (matrimoni più piccoli in base al numero dei tavoli)*
 - *prepariamo le decorazioni con passione e amore per i vostri eventi, quest'ultime rimangono però di nostra proprietà e non si possono portar via*
- Serviamo gratuitamente la vostra torta privata.



Proposte per matrimoni

Menu 1

Piccolo antipasto misto

Risotto a scelta

Trancio di Luccio-perca in umido
con pomodori, olive, capperi e
patate bollite

o

Filetto di branzino gratinato ai
pomodorini, patate bollite
verdura di stagione

Sorbetto

CHF 82.00 p.P

Menu 2

Prosciutto San Daniele, panna cotta
al formaggio fresco, salsa al miele
e cialde di mais

Raviolo o risotto di stagione

Spalla di vitello al forno
patate al rosmarino
verdura di stagione

Sorbetto

CHF 98.00 p.P

Menu 3

Antipasto di mare "Approdo"

Cavatelli al ragù di scampi e lime

o

Trofie artigianali alla crema di
cannellini e ragù di cozze

Sgroppino alla menta

Filetto di vitello CBT
tortino di patate al formaggio
verdura di stagione e salsa al midollo

Sorbetto

CHF 115.00 p.P

Menu 4

Battuta di Fassona piemontese
con scaglie di parmigiano
su carpaccio di verdura

Ravioli o risotto di stagione

Roastbeef all'inglese
patate gratinate
verdura di stagione

Sorbetto

CHF 98.00 p.P

Nuove proposte 2026

Infine, vi presentiamo i nuovi menù, creati da Chef Stefan e Sous Chef Elisa con cura e amore. Questi menù sono pensati per chi gradisce qualcosa di diverso dal solito, per stupire i propri ospiti. Sono adattabili a più situazioni, dal banchetto business all'evento speciale (con adeguamento di prezzo per evtl. decorazioni, fiori e tovaglia speciale).

Prenotabili per un minimo di 15 persone.

Menu 1

Battuta di manzo Svizzero al coltello,
crema al parmigiano Reggiano, nocciole e crostone di pane

Risotto Carnaroli Riserva al pomodoro, burrata e crema al
basilico

Spalla di vitello al forno con patate novelle saltate e verdure
di stagione

Mousse al cioccolato, lamponi freschi e il suo coulis, gocce di
maringa

CHF 69.50

Menu 2

Vitello tonnato "rivisitato Approdo"
magatello di vitello CBT ripieno con mousse di tonno
e uova di quaglia

Ravioli di stagione

Roastbeef di manzo CBT,
tortino di patate e verdure di stagione

Panna cotta al mango

CHF 72.50

Nuove proposte 2026

Menu 3

Carpaccio di tonno rosso con cipollotto d Tropea
pomodori secchi e guacamole

Risotto alla bisque di crostacei
guarnito con gamberi crudi e panna acida

Rana pescatrice in umido bianco
con ragù di cozze, pomodorini, capperi e olive

Semifreddo al cocco, cioccolato e mango

CHF 82.50

Menu 4

Mare e Monti
grande antipasto misto
a scelta: con aggiunta di pesce e carne cruda
o senza crudi

Risotto cacio pepe e guanciaie

Tortino al cioccolato fondente

CHF 69.50

Menu 5

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini di salumi e formaggi

Crudo di mare, ostriche Belon, Maki di tonno e salsa Ponzu

Foie gras fatto in casa d'anatra,
salmerino del nostro lago marinato e frutta

Risotto Acquarello Riserva
con scampi Sud Africa e schiuma al lime

Filetto di vitello Svizzero CBT
tortino di patate e salsa alle spugnose

Dolce da definire

CHF 105.00

Nuove proposte 2026

Menu 6 Vegetariano

Carpaccio di barbabietola,
nocciole tostate, burro d'arachidi e fave

Tre varietà di ravioli cinesi "Dim Sum"
al vapore con la sua salsa

Tofu ticinese "Ti Gusto" all'asiatica con piccole verdure, salsa
di soja e riso jasmine

Insalata di frutta di stagione con il suo sorbetto

CHF 59.00

Opzioni in base alla stagione

Ravioli

- alla burrata e acciughe
- fiori di zucca e crescenza
- di magro con ricotta e spinaci
- zucca e amaretti*
- asparagi e ricotta*
- del Plin ai 3 arrosti
- Cacio e pepe
- alle melanzane

*proposta disponibile nella stagione adeguata

Risotti

- mirtilli e blu di Pecora*
- alla milanese e midollo
- pere e taleggio*
- uva americana e pecorino*
- champagne
- bisque di crostacei e lime
- alle rbe e formaggino di capra
- ai funghi*
- asparagi*
- zucca, gorgonzola e nocciole*
- cacio pepe e guanciale

*proposta disponibile nella stagione adeguata