

**Menu**

---

**per gruppi**

**fatto**  
**in casa**  
Fait maison  
Hausgemacht

---

**minimo 15 persone**  
**prezzi per persona**

**RISTORANTE**  
**PIZZERIA**  
**AEROPORTO**

# APERITIVO

## **Bruschette miste**

pomodoro, aglio, erbette,  
acciughe e olive, al lardo stagionato

Fr. 6.-

## **Canapés**

prosciutto crudo, prosciutto cotto, tonno,  
gamberetti, asparagi, salame, carne secca

13.50

## **Aperitivo ricco**

bruschette miste, canapés, focacce,  
pizzette tagliate, salametto nostrano

15.50

## **Merlot bianco**

Il Martin Pescatore Ticino

bottiglia 50cl 18.-

## **Prosecco di Valdobbiadene**

Superiore DOCG Extra Dry  
Villa Sandi, Veneto (I)

bottiglia 75cl 39.-

# ANTIPASTI

<b>Verdure alla griglia marinate</b>	6.50
<b>Insalata mista di stagione</b>	7.50
<b>Insalata di formentino all'aceto balsamico</b> con champignons freschi e noci	9.50
<b>Melone e prosciutto crudo San Daniele DOP</b>	11.50
<b>Caprese di mozzarella di bufala</b>	12.50
<b>Carpaccio di manzo</b> rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano	13.50
<b>Vitello Carpacciato</b> scaglie di Parmigiano Reggiano	13.50
<b>Ticinello</b> tagliata di salumi (macelleria Efra – Gordola) e formaggi nostrani	15.50
<b>Composizione d'insalate in foglia</b> con formagginio di capra nostrano fondente	15.-
<b>Tartare di filetto di manzo</b>	18.50

# ANTIPASTI DI PESCE

**Ticinello di pesce** 13.-  
filetti di persico o coregone (del nostro lago)  
su letto di insalate in foglia del vicino

**Tartare di salmone svizzero delle alpi** 16.-

**Carpaccio di salmone svizzero delle alpi** 16.-  
marinato all'aneto fresco

**Carpaccio di tonno** 16.-  
su letto di finocchi, olio e limone

**Assaggio di carpacci** 16.-  
salmone, tonno e spada

**Antipasto del buongustaio** 19.-  
assaggi di salumi, carpacci, caprese,  
gamberetti in cocktail, prosciutto e melone

# FORMAGGI

**Formaggino di capra nostrano** 7.-

**Formaggi misti nostrani** 14.-

# PRIMI PIATTI

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** 11.-

piatto unico 15.50

**Pennette all'arrabbiata** 12.-

piatto unico 16.50

**Lasagne vegetariiane** 11.50

piatto unico 19.-

**Lasagne classiche** 12.-

piatto unico 19.50

**Tortelloni di ricotta e spinaci** 14.-  
al burro e salvia (fatti in casa)

piatto unico 21.-

**Taglierini ai funghi porcini trifolati** 15.-

piatto unico 23.-

**Tris di paste fatte in casa** 16.-

piatto unico 24.50

# PRIMI PIATTI DI PESCE

**Maccheroncelli fatti in casa** 15.-  
con verdurine, rucola e tonno fresco piatto unico 21.-

**Lasagnetta di pesce** 14.-  
piatto unico 21.-

**Agnolotti di pesce** 14.-  
piatto unico 21.-

**Spaghetti alle vongole veraci (max 20 p.)** 17.-  
piatto unico 23.-

**Spaghetti allo scoglio (max 20 p.)** 18.50  
piatto unico 26.50

**Taglierini all'astice (max 20 p.)** 23.-  
piatto unico 29.-

**Scialatielli** (pasta fatta in casa di grano tenero) 23.-  
con gamberi zucchine e pomodorini piatto unico 29.-

# RISOTTI

**Risotto ai funghi porcini “il classico”** 14.-  
piatto unico 23.50

**Risotto verde ai funghi porcini** 14.-  
piatto unico 23.-

**Risotto ai frutti di mare** 18.-  
piatto unico 24.-

**Risotto di stagione** prezzo giornaliero  
alla zucca, asparagi, radicchio trevigiano tardivo ecc.

# SECONDI PIATTI

<b>I tre filetti mignons Aeroporto</b>	45.-
vitello, manzo, maiale e le sue salse patate a spicchi e verdure di stagione	
<b>Carré di vitello</b>	44.-
con salsa alle spugnole o ai funghi porcini patate croquettes e verdure di stagione	
<b>Grigliata mista di carne</b>	48.-
filetto di manzo, vitello, maiale, chops d'agnello, pancetta, salsiccia e fegato di vitello, verdure grigliate, burro alle erbe e patate in camicia	
<b>Chateaubriand "ricetta classica"</b>	56.-
patate croquettes e verdure di stagione	
<b>Carré di maiale al forno e salsa ai porcini</b>	31.-
patate al rosmarino e verdure di stagione	
<b>Maialino da latte al forno</b>	32.-
patate al rosmarino e spinaci al burro	
<b>Sminuzzato di vitello alla zurighese</b>	32.50
Rösti o tagliatelle	



<b>Scaloppine vitello al vino bianco</b>		33.-
risotto verde ai funghi porcini		
<b>Arrosto di vitello al forno (spalla)</b>		33.-
patate al rosmarino e verdure di stagione		
<b>Roastbeef caldo all'inglese, salsa bernese</b>		37.-
patate a spicchi e verdure di stagione		
<b>Composizione di arrosti</b>		37.-
manzo, vitello, agnello		
patate al forno e verdure di stagione		
<b>Piccata alla milanese</b>	pollo	22.-
risotto allo zafferano	maiale	26.-
<b>Cordon bleu</b>	pollo	26.-
patate fritte e verdure di stagione	maiale	31.-
	vitello	35.-
<b>Cotoletta alla Milanese</b>	di maiale	26.50
con patate al forno e insalatina	di vitello	34.50
<b>Spezzatino di manzo</b>		25.-
polenta nostrana o tagliatelle al burro		

## SECONDI PIATTI (PESCE)

**I tre filetti mignons Aeroporto di pesce** 39.-  
tonno, spigola, salmone e le sue salse  
riso selvatico e verdure di stagione

**I due filetti (orata e branzino) alla griglia** 36.-  
salsa tartara, patate al vapore e verdure di stagione

**Filetto di cernia al limone verde** 38.-  
**e gamberi d'acqua dolce**  
patate al vapore e verdure di stagione

**Filetto di sogliola al vino bianco e funghi** 38.-  
riso Pilaw, taccole e carote al burro

**Dentice o cernia intera al forno** 42.-  
servito al guèridon con patate al vapore e verdure

**Grigliata mista di mare** 42.50  
filetto di tonno, branzino, salmone,  
gamberoni e scampi, verdure grigliate  
e patate in camicia con panna acida

**Filetti di platessa dorati alla grenoblese** 22.-  
patate al vapore e verdure di stagione

# FONDUE CHINOISE

a buffet (minimo 20 pers.)

## **Fondue di carne**

vitello, manzo, maiale

diverse salse e guarnizioni

patate fritte, riso e frutta

45.-

## **Fondue di pesce**

diversi frutti di mare

diverse salse e guarnizioni

48.-

# BUFFET DI BOLLITO

(minimo 20 persone)

45.-

## **CARNI**

piancostato di manzo

spalla di vitello

prosciutto affumicato

testina di vitello

lingua di manzo

cotechino

pancetta affumicata

gallina

zampone

puntine di maiale

## **CONTORNI**

crauti

lenticchie

fagiolini

patate bollite

salsa verde

mostarda di frutta

senape di Digione

# TORTE

al Porto

## Torta Lamponi

- 4 / 8 / 10 / 12
- 16 / 20 / 25 pers.

## Tutti frutti

- 4 / 6 / 8 / 10
- 12 / 16 / 20 / 25 pers.

## Frutta mista

- 4 / 6 / 8 / 10
- 12 / 16 / 20 / 25 pers.

## Torta fragole (primavera, estate)

- 4 / 6 / 8 / 10
- 12 / 16 / 20 / 25 pers.

## St. Honoré

- 4 / 8 / 10 / 12
- 16 / 20 / 25 pers.

N° persone	Fr.
4	30.-
6	45.-
8	60.-
9	67.50
10	75.-
12	90.-
16	120.-
20	150.-
25	187.50
30	225.-
36	270.-

## Gocce (frutta secondo stagione)

- 4 / 6 / 9 / 12 / 16 / 20 / 25 pers.

## Grand Cafe

- 4 / 6 / 9 / 12 / 16 / 20 / 25 pers.

## Ricotta Panna

- 6 / 10
- 16 / 25 / 30 / 36 pers.

## Truffles Al Porto

- 4 / 6 / 10 / 12
- 16 / 20 / 25 / 30 / 36 pers.

## Castagna (autunno/inverno)

- 4 / 6 / 10
- 16 / 20 / 25 / 30 / 36 pers.


## Classica Al Porto, matrimoni, battesimi ecc.

+ 3.50 CHF/persona

- 6 / 10 / 12
- 16 / 20 / 25 / 30 / 36 pers.

N° persone	Fr.
4	30.-
6	45.-
8	60.-
9	67.50
10	75.-
12	90.-
16	120.-
20	150.-
25	187.50
30	225.-
36	270.-

# DESSERT DELLA CASA



<b>Panna cotta</b>	7.-
<b>Crema catalana</b>	7.-
<b>Macedonia di frutta fresca</b>	7.-
<b>Coppetta Aeroporto</b> macedonia di frutta fresca e gelato alla vaniglia	7.-
<b>Tiramisù della casa</b>	8.50
<b>Sorbetto Apricot e Grand Marnier</b>	9.-
<b>Sorbetto Aperol spritz</b> sorbetto Passio Fruit, Prosecco e Aperol	9.-
<b>Sorbetto alla vodka</b>	9.-

# DESSERT DELLA CASA

**Cheesecake al mascarpone e frutti di bosco** 10.-

**Mousse al cioccolato** 10.-

**Tortino al cioccolato con cuore fondente** 11.-

**Gratinato ai frutti di bosco** 12.-  
con gelato alla vaniglia

**Amuse-bouche di dessert** 16.-  
assaggi di diversi dessert della casa



### **Fatto in casa**

L'iniziativa valorizza i ristoranti che già preparano tutti i piatti nella loro cucina!

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico sono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione (es: Paccheri o spaghetti di Gragnano, ravioli prodotti dal pastificio..., ecc.).  
Regolamento e info su: [www.fattoincasaticino.ch](http://www.fattoincasaticino.ch)

### **Hausgemacht**

Die Initiative wertet jene Gaststätten auf, in welchen schon jetzt alle Gerichte im Lokal vorbereitet, bearbeitet und gekocht werden!

Die den Kunden angebotenen Gerichte dieses öffentlichen Betriebs werden unter Einhaltung der Richtlinie des Logos „Hausgemacht“ des Verbands GastroTicino zubereitet, der über ihre Herstellung wacht. Ausnahmen können unter anderem das Eis und die Nudeln betreffen, die leicht durch ihre Typologie und Bezeichnung erkennbar sind (z.B. Paccheri di Gragnano, oder Spaghetti, aus der Nudelfabrik ... hergestellte Ravioli usw.).  
Verordnung und Infos unter: [www.fattoincasaticino.ch](http://www.fattoincasaticino.ch)

- Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.  
*Details zu Stoffen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen verursachen können, sind vom Personal erhältlich.*
- Informazioni sulla provenienza della nostra carne e pesce sono ottenibili dal personale.  
*Informationen über die Herkunft unseres Fleisches und Fisches sind vom Personal erhältlich.*
- Prezzi IVA compresa / Preise inklusive MwSt



Via Aeroporto 23  
6596 Gordola

+41 (0)91 745 19 21  
[info@ristoranteaeroporto.ch](mailto:info@ristoranteaeroporto.ch)