

Carta / Menu

food & wine


fatto
in casa
Fait maison
Hausgemacht

RISTORANTE
PIZZERIA
AEROPORTO

Minestre e insalate Suppen und Salate



	Piccola porzione come primo Kleine Portion als Vorspeise	Porzione intera Vollportion
✓ <u>Minestrone alla ticinese</u> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	Fr. 12.50	
✓ <u>Caprese di bufala e pomodoro</u> <i>Caprese von Büffelmozzarella und Tomaten</i>	15.-	23.-
✓ <u>Insalata verde</u> <i>Kopfsalat</i>	9.-	
✓ <u>Insalata di pomodoro e cipolla</u> <i>Tomaten-Zwiebel Salat</i>	11.50	
✓ <u>Insalata mista di stagione</u> <i>Gemischter Salat der Saison</i>	11.50	
✓ <u>Grande insalata di stagione con uovo</u> <i>Reicherhaltiger Salatteller der Saison mit Ei</i>		18.-
<u>Insalata "Para" con sminuzzato di pollo</u> grande piatto di insalata con sminuzzato di pollo e salsa cocktail <i>"Para" Salat mit Pouletstreifen</i> <i>Reicherhaltiger Salatteller mit Pouletstreifen und Cocktailsauce</i>		23.50
<u>Insalata Nizzarda</u> con diverse insalate, uovo, tonno, olive, acciughe, capperi e cipolla <i>Salat Nicoise</i> <i>Gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Oliven, Sardellen, Kapern und Zwiebeln</i>		24.50

Antipasti Vorspeisen

	Piccola porzione come primo Kleine Portion als Vorspeise	Porzione intera Vollportion
<u>Salametto nostrano</u> <i>Tessiner Salametto</i>	9.50	
<u>Ticinello</u> salumi e formaggi misti nostrani <i>Ticinello</i> <i>Tessiner Wurst-Spezialitäten und lokalen Käse</i>	19.50	29.50
<u>Carpaccio di manzo</u> con rucola e Parmigiano Reggiano <i>Carpaccio vom Rind</i> <i>mit Rucola und Parmesan</i>	18.50	29.50



Utilizziamo esclusivamente della carne di manzo, vitello e pollo Svizzera.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Rindfleisch, Kalbsfleisch und Pouletfleisch.

Specialità Aeroporto Aeroporto Spezialitäten



Saltimbocca alla romana di vitello e risotto verde ai funghi porcini	39.50
Saltimbocca alla romana von Kalbs und grünes Risotto mit Steinpilzen	
Brasato di manzo al Merlot e polenta nostrana	33.50
Rinderschmorbraten an Merlot Weinsauce und Tessiner Polenta	
Cordon bleu di vitello servito con patate fritte e verdure del giorno	41.-
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse	
Scaloppina di pollo impanata servito con patate fritte e verdure del giorno	31.-
Pouletschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	

Dalla griglia Vom Grill



Filetto di manzo servito con patate fritte o riso, verdure del giorno e Café de Paris	48.50
Rinderfilet mit Pommes Frites oder Reis, Gemüse und Café de Paris	
Entrecôte di manzo servito con patate fritte o riso, verdure del giorno e Café de Paris	39.50
Entrecôte vom Rind mit Pommes Frites oder Reis, Gemüse und Café de Paris	
Paillard di vitello servito con patate fritte o riso, verdure del giorno e Café de Paris	39.-
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites oder Reis, Gemüse und Café de Paris	
Petto di pollo servito con patate fritte o riso, verdure del giorno e Café de Paris	31.-
Pouletbrust mit Pommes Frites oder Reis, Gemüse und Café de Paris	
Filetto di tonno "appena scottato" servito con riso o patate al vapore, verdure del giorno e Café de Paris	38.-
Thunfisch Filet "kurz gegrillt" mit Reis oder Salzkartoffeln, Gemüse und Café de Paris	



La raffinata differenza.

Utilizziamo esclusivamente della carne di manzo, vitello e pollo Svizzera.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Rindfleisch, Kalbsfleisch und Pouletfleisch.

Risotto verde ai funghi porcini come contorno:
- solo risotto +4.-
- risotto e verdure +6.50

Grünes Risotto mit Steinpilzen als Beilage:
- nur Risotto +4.-
- Risotto und Gemüse +6.50

Pizza



Per le nostre pizze utilizziamo esclusivamente farine di grano tenero di origine ticinese.

fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

✓ Margherita Pomodoro e mozzarella <i>Tomaten und Mozzarella</i>	16.50
✓ Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini cherry <i>Tomaten, Büffelmozzarella und Kirschtomaten</i>	22.-
✓ 4 formaggi Pomodoro, mozzarella e formaggio Gruyère AOP, Tilsiter, Vacherin AOP, Sbrinz AOP <i>Tomaten, Mozzarella und Gruyère AOP, Tilsiter, Vacherin AOP, Sbrinz AOP Käse</i>	19.50
✓ Alle verdure Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Peperoni</i>	19.-
✓ Cherry Pomodoro, mozzarella, mascarpone, pomodorini cherry e rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Kirschtomaten und Rucola</i>	20.-
✓ Fiorentina Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci e uovo <i>Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat und Ei</i>	21.-
✓ Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, pecorino romano e basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Pecorino Romano Schafskäse und Basilikum</i>	20.50
Crudo di San Daniele Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di San Daniele <i>Tomaten, Mozzarella und San Daniele Rohschinken</i>	23.-
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern</i>	19.-
Aeroporto Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prosciutto crudo di San Daniele <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze und San Daniele Rohschinken</i>	25.-
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e champignons <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons</i>	21.-

Tutte le pizze anche con:

- pasta con farina integrale -.-
- pasta senza glutine +3.90

Auf Wunsch sämtliche Pizzen mit:

- Vollkornmehl Teig -.-
- glutenfreier Teig +3.90

Pizza



Per le nostre pizze utilizziamo esclusivamente farine di grano tenero di origine ticinese.

fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

4 stagioni	22.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi e olive	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven</i>	
Capricciosa	23.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, peperoni e olive	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven</i>	
Calzone	23.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons e uovo	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei</i>	
Aero Locarno	20.50
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata e cipolle	
<i>Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln</i>	
Salame piccante	21.-
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
<i>Tomaten, Mozzarella und pikante Salami</i>	
Paride	21.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e gorgonzola	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola</i>	
Al carpaccio	24.-
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo e Parmigiano Reggiano	
<i>Tomaten, Mozzarella, Carpaccio vom Rind und Parmesan</i>	
Ai frutti di mare	25.-
Pomodoro, aglio e frutti di mare	
<i>Tomaten, Knoblauch und Meeresfrüchte</i>	
Al tonno	21.-
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	

Per bambini Für Kinder

Penne al pomodoro. Con uno sciroppo	10.-
<i>Penne mit Tomatensauce. Mit einem Sirup</i>	
Scaloppina di pollo impanata con patate fritte. Con uno sciroppo	12.-
<i>Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites. Mit einem Sirup</i>	
Pizza Margherita - Pomodoro e mozzarella. Con uno sciroppo	10.-
<i>Pizza Margherita - Tomaten und Mozzarella. Mit einem Sirup</i>	
Pizza Prosciutto - Pomodoro, mozzarella e prosciutto. Con uno sciroppo	11.-
<i>Pizza Prosciutto - Tomaten, Mozzarella und Schinken. Mit einem Sirup</i>	

Pasta e risotti

Pasta und Risotto

Disponibile pasta
senza glutine

Glutenfreie
Teigwaren verfügbar

**fatto
in casa**
Fait maison
Hausgemacht

✓ <u>Spaghetti al pomodoro</u> <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	16.-
✓ <u>Penne all'arrabbiata</u> <i>Penne Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce</i>	18.-
<u>Spaghetti alla bolognese</u> <i>Spaghetti mit Salsa Bolognese</i>	20.-
<u>Tagliatelle alla crema di prosciutto di San Daniele e mascarpone</u> <i>Tagliatelle mit San Daniele Rohschinken und Mascarpone Sauce</i>	23.-
SwissBonara, spaghetti alla carbonara "Swiss Style" con pancetta affumicata, panna, tuorlo d'uovo e formaggio Sbrinz AOP SwissBonara, Spaghetti Carbonara "Swiss Style" mit geräuchertem Speck, Rahm, Eigelb und AOP Sbrinz-Käse	23.-
<u>Spaghetti "Aeroporto" panna, prosciutto e funghi porcini</u> <i>Spaghetti "Aeroporto" Rahm, Schinken und Steinpilze</i>	24.-
<u>Spaghetti alle vongole</u> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	25.50
<u>Spaghetti allo scoglio</u> <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	28.50
<u>Lasagne classiche (fatte in casa)</u> <i>Klassische Lasagne (hausgemacht)</i>	22.-
✓ <u>Gnocchi di patate ai 4 formaggi e gorgonzola (fatti in casa)</u> <i>Kartoffelgnocchi mit 4 Käsesorten und Gorgonzola (hausgemacht)</i>	21.-
✓ <u>Risotto verde ai funghi porcini</u> <i>Grünes Risotto mit Steinpilzen</i>	24.-



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

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

Allergie

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dai nostri collaboratori di servizio.

In caso di allergie alimentari, vi preghiamo di chiedere informazioni ai nostri collaboratori di servizio prima dell'ordinazione.

Nella nostra cucina non possono essere escluse contaminazioni incrociate.

Allergien

Details zu Stoffen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen verursachen können, sind von unsere Servicemitarbeiter erhältlich.

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellung zu fragen.

In unsere Küche können nicht Kreuzkontaminationen ausgeschlossen werden.

Informazioni sulla provenienza della nostra carne o pesce sono ottenibili alla pagina web tramite il collegamento QR a lato.
Informationen über die Herkunft unseres Fleisches oder Fisches erhalten Sie auf der Webseite über den nebenstehenden QR-Link.



 Vegetariano / Vegetarisch

Prezzi IVA compresa / Preise inklusive MwSt

Ristorante Aeroporto
Piano di Magadino
Via Aeroporto 23
6596 Gordola

+41 (0)91 745 19 21

info@ristoranteaeroporto.ch
www.ristoranteaeroporto.ch