

Menu

per gruppi



**minimo 25 persone per menu
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

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

ANTIPASTI DI PESCE

Ticinello di pesce filetti di persico o coregone (del nostro lago) su letto di insalate in foglia del vicino	13.-
Tartare di salmone svizzero delle alpi	16.-
Carpaccio di salmone svizzero delle alpi marinato all'aneto fresco	16.-
Carpaccio di tonno su letto di finocchi, olio e limone	16.-
Assaggio di carpacci salmone, tonno e spada	16.-
Antipasto del buongustaio assaggi di salumi, carpacci, caprese, gamberetti in cocktail, prosciutto e melone	19.-

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 vegetariane	11.50
piatto unico	19.-
Lasagne classiche	12.-
piatto unico	19.50
Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia (fatti in casa)	14.-
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	17.-
	piatto unico 23.-
Spaghetti allo scoglio	18.50
	piatto unico 26.50
Taglierini all'astice	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

I tre filetti mignons Aeroporto vitello, manzo, maiale e le sue salse patate a spicchi e verdure di stagione	45.-
Carré di vitello con salsa alle spugnole o ai funghi porcini patate croquettes e verdure di stagione	44.-
Grigliata mista di carne filetto di manzo, vitello, maiale, chops d'agnello, pancetta, salsiccia e fegato di vitello, verdure grigliate, burro alle erbe e patate in camicia	48.-
Chateaubriand “ricetta classica” patate croquettes e verdure di stagione	62.-
Carré di maiale al forno e salsa ai porcini patate al rosmarino e verdure di stagione	31.-
Maialino da latte al forno patate al rosmarino e spinaci al burro	32.-
Sminuzzato di vitello alla zurighese Rösti o tagliatelle	32.50

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

SECONDI PIATTI (PESCE)

I tre filetti mignons Aeroporto di pesce tonno, spigola, salmone e le sue salse riso selvatico e verdure di stagione	39.-
I due filetti (orata e branzino) alla griglia salsa tartara, patate al vapore e verdure di stagione	36.-
Filetto di cernia al limone verde e gamberi d'acqua dolce patate al vapore e verdure di stagione	38.-
Filetto di sogliola al vino bianco e funghi riso Pilaw, taccole e carote al burro	38.-
Dentice o cernia intera al forno servito al guèridon con patate al vapore e verdure	42.-
Grigliata mista di mare filetto di tonno, branzino, salmone, gamberoni e scampi, verdure grigliate e patate in camicia con panna acida	42.50
Filetti di platessa dorati alla grenoblese patate al vapore e verdure di stagione	22.-

FONDUE CHINOISE

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

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

45.-

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.-

Goccie (frutta secondo stagione)

- 4 / 6 / 9 / 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.-

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.

DESSERT DELLA CASA

Panna cotta	7.-
Crema catalana	7.-
Macedonia di frutta fresca	7.-
Coppetta Aeroporto macedonia di frutta fresca e gelato alla vaniglia	7.-
Tiramisù della casa	8.50
Sorbetto Apricot e Grand Marnier	9.-
Sorbetto Aperol spritz sorbetto Passio Fruit, Prosecco e Aperol	9.-
Sorbetto alla vodka	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 con gelato alla vaniglia	12.-
Amuse-bouche di dessert assaggi di diversi dessert della casa	16.-



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