

Menu

per gruppi

fatto
in casa
Fait maison
Hausgemacht

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 (macelleria Efra – Gordola) e formaggi nostrani	15.50
Composizione d'insalate in foglia con formagginio di capra nostrano fondente	15.-
Tartare di filetto di manzo	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 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	45.-
vitello, manzo, maiale e le sue salse patate a spicchi e verdure di stagione	
Carré di vitello	44.-
con salsa alle spugnole o ai funghi porcini patate croquettes e verdure di stagione	
Grigliata mista di carne	48.-
filetto di manzo, vitello, maiale, chops d'agnello, pancetta, salsiccia e fegato di vitello, verdure grigliate, burro alle erbe e patate in camicia	
Chateaubriand "ricetta classica"	56.-
patate croquettes e verdure di stagione	
Carré di maiale al forno e salsa ai porcini	31.-
patate al rosmarino e verdure di stagione	
Maialino da latte al forno	32.-
patate al rosmarino e spinaci al burro	
Sminuzzato di vitello alla zurighese	32.50
Rösti o tagliatelle	

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

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

BUFFET DI BOLLITO

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



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 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

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