

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

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 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 verdure, 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

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 (spalla) 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

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



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

- 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