



THE AVIATOR

## INSALATE

Insalata verde 5.-

Insalata mista (Min. 7 varietà) 6.50

Insalata di fagioli con cipolla 7.-

Pomodoro e bufala con salsa al basilico 12.50

Insalata B52 13.50

*(Ins. mista, carciofi, olive, mozzarella, crostini, a scelta: tonno o pollo o verdure grigliate)*

## ANTIPASTI

Tris di bruschette Spartan 12.-

Cocktail di gamberi Miss Charlotte 14.50

Vitello tonnato Predator 16.-

Carpaccio di manzo Concorde 16.50

Tagliere della casa The Aviator 18.-

## PASTA FRESCA

Gnocchi ai 4 formaggi e noci 15.-

Tagliolini AOP su specchio di crema alle cozze 17.-

Maccheroncini in salsa Anna (Ragù bianco in salsa mascarpone) 17.50

Paccheri salsiccia, pomodorini e bufala 18.-

Lasagna di stagione *prezzo stagionale*

Tagliatelle al tartufo di stagione *prezzo stagionale*

## RISOTTERIA

Risotto Carnaroli Fokker (Crema di broccoli, speck croccante) 16.-

Risotto Carnaroli Grumman (Al vino rosso, radicchio e pere glassate) 17.-

Risotto Carnaroli Martin (Zucchine, gamberi e rucola) 18.-

Risotto Carnaroli Mirage (Zafferano e luganighetta) 19.50

## SECONDI PIATTI

- Pollo dell'Aviatore (*Petto di pollo grigliato con insalata mista o verdure grill*) 14.-  
Scaloppina vitello F-15 Eagle (*Scaloppina glassata con aria di limone*) 29.-  
Cordon bleu di vitello F-14 Tom Cat (*Con ripieno stagionale o classico*) 34.-  
Tagliata di manzo Piper (*Manzo, rucola, grana, funghi al profumo di tartufo*) 38.-  
Filetto di manzo in crosta Cessna (*La crosta è stagionale*) 40.-  
Filetti di persico dorati Boeing 747 (*Dorati al burro e salvia con mandorle*) 29.-  
Piatto vegetariano 16.-

### **Pesce offerta e prezzo giornaliero**

## CONTORNI

Verdure, patate, insalata e riso al burro 4.50

## PER I PICCOLI AVIATORI

*Un dolcetto a sorpresa sarà regalato a fine pasto.*

- Pasta corta o lunga (*Salsa a scelta: pomodoro, bolognese, burro ecc.*) 8.-  
Chicken nugget con patatine 10.-  
Impanata di vitello con patatine 12.-  
Pizza bimbo (Margherita più un ingrediente a scelta) a scelta 8.-

### **ALLERGENI:**

*Gentile passeggero in caso di allergie o intolleranze il nostro equipaggio è pronto a consigliarla sulla rotta da seguire.*

### **PROVENIENZA CARNI:**

Pollo CH/IT  
Manzo CH/IRL/ARG/AUS/BR/PL  
Maiale CH  
Insaccati CH/IT  
Vitello CH  
Tacchino IT/PL  
Selvaggina PL/HUN/NZL/DE



THE AVIATOR

## LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

**GINEVRA** (Pomodoro, mozzarella) 11.-

**PRAGA** (Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga) 13.-

**MILANO** (Pomodoro, mozzarella, salame) 13.-

**COSENZA** (Pomodoro, mozzarella, Ventricina) 14.-

**PARIGI** (Pomodoro, mozzarella, champignon freschi) 14.-

**BERLINO** (4 Formaggi, rucola) 14.50

**BUSSOLA** (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi e funghi) 15.-

**ANKARA** (Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) 15.50

**4 VENTI** (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi e olive) 16.-

**ZURIGO** (Mozzarella, prosciutto, insalata verde condita con citronette) 16.-

**OLBIA** (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e olive) 17.-

**BOLOGNA** (Pomodoro, mozzarella, mortadella, rucola e parmigiano) 18.-

**STEWART** (Pomodoro, mozzarella, carpaccio, rucola e grana) 20.-

**NAPOLI** (Pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini e bufala) 21.-

### THE AVIATOR

(Pomodoro, mozzarella, salsiccia, mascarpone, zucchine e melanzane grigliate) 20.-

### PIZZA GOURMET

*Il nostro pizzaiolo stagionalmente e settimanalmente vi stuzzicherà con pizze gourmet (offerta e prezzo stagionale).*

### CREIAMO LA VOSTRA PIZZA GOURMET!

*Scegliete gli ingredienti, pubblicate la foto della pizza che avete creato e potrete essere selezionati sui social come vincitori di un buono consumazione presso il nostro ristorante!*



# THE AVIATOR

Ristorante & Pizzeria

## CAFFETTERIA

---

Espresso	1.90
Espresso macchiato	1.90
Espresso doppio	3.20
Caffè lungo	2.20
Caffè corretto	3.50
Cappuccino	2.80
Caffè orzo	2.60
Latte macchiato	3.60
Tè diversi	3.20
Caotina / Ovomaltina	3.60
Cioccolata calda italiana	4.20
Cioccolata alla viennese	4.50
Irish coffee	9.50
Bayles coffee	9.50
Espresso martini	10.50
<i>Decaffeinato</i>	+ 0.30

## BIBITE E ANALCOLICI

---

Acqua Panna o San Pellegrino (0.5l)	4.30
Acqua Panna o San Pellegrino (1l)	8.-
Minerale bicchiere (3dl)	3.-
Coca-Cola (33cl)	4.20
Coca-Cola Zero	4.20
Schweppes Lemon o Tonic	4.30
Chinotto	4.60
Sinalco (30cl)	4.50
Rivella Rossa	4.80
Gazzosa Ticinese (35cl)	4.90
Tè limone o pesca (3dl)	3.90
Succhi diversi (20cl)	4.50
Apfelschorle (3dl)	4.20
Spremuta fresca di arance (2dl)	4.70
Crodino	4.60
Gingerino	4.90
Sanbittèr Bianco o Rosso	4.50

## BIRRE

---

Bionda o Rossa (+ 0.30) spinata (2dl)	3.50
Bionda o Rossa (+ 0.30) spinata (3dl)	4.-
Bionda o Rossa (+ 0.30) spinata (5dl)	6.-
Panaché (2dl)	3.50
Panaché (3dl)	4.-
Panaché (5dl)	6.-
Birra analcolica	4.60
Weissen beer servita con limone (5dl)	7.-
Corona	6.50
Rossa in bottiglia offerta mensile	

*Offerta mensile di birre speciali e artigianali presenti sulla lavagnetta.*

## VINI ROSSI

	(1dl)	(75cl)
Lirica Primitivo di Manduria DOP	5.90	38.-
Montepulciano Riserva - Cantina Tollo	6.50	42.-
Ronchedone - Cà dei Frati	6.90	45.-
Bolgheri Rosso Superiore - Fittipaldi		89.-
Isola dei Nuraghi IGT Dolia Rosso di Sardegna	3.40	
Merlot Ticino DOC Mendrisiotto	3.60	

## VINI BIANCHI

	(1dl)	(75cl)
Lugana DOC - Cà dei Frati	6.20	39.50
Pinot Grigio Collio DOC	6.50	43.-
Agra Collina D'oro Chardonnay Ticino	7.20	47.-
Cretico Chardonnay Barrique - Cantina Tollo		61.-
Nuragus di Cagliari DOC Dolia	3.40	
Merlot Ticino DOC Mendrisiotto	3.60	

## BOLLICINE

	(1dl)	(75cl)
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG - Santa Margherita	4.90	32.-
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige - Edizione 43 - Ca' del Bosco		79.-

## ROSÉ

	(1dl)	(75cl)
Prosecco DOC Rosé Torresella - Cantine Torresella	5.20	34.-
Franciacorta DOCG Rosé Extra Brut - La Montina		66.-

## AMARI, DISTILLATI & LIQUORI

Amaro Braulio (4cl)		8.-
Amaro Montenegro (4cl)		8.-
Appenzeller (4cl)		8.50
Jägermeister (4cl)		8.-
Grappa bianca (2cl)		7.-
Grappa Amarone Inga (2cl)		9.50
Grappa Brunello Inga (2cl)		9.50
Grappa Barolo Inga (2cl)		9.50
Grappa Pera Williams (2cl)		11.-
Kirsch (2cl)		8.-
Pfluemliwasser Prugne Tradition (2cl)		11.-
Sambuca (4cl)		6.-
Amaretto di Saronno (4cl)		6.-
Bayley's (4cl)		6.-
Whisky e cognac diversi		14.-

## COCKTAILS E APERITIVI

Spritz-Aperol		7.50
Negroni		8.-
Gin Tonic		8.50
Martini Cocktail		9.-
Mojito		9.50
Hugo		9.50
Pastis di Marsiglia		6.50
Campari Soda		4.80

Per l'apericena si applica un supplemento di 4.- alla prima consumazione e sarà servita con un tagliere di stuzzichini.  
Ogni settimana verranno proposti nuovi cocktails alcolici e analcolici. Guarda le lavagnette!