

**Gare CFF**  
**Avenue Louis Casai 96,**  
**1216 Genève/cointrin**  
**Tél: +41 22 798 63 77**  
**Fax: +41 22 788 23 70**  
**Email: pizzeria-aeroporto@bisa-ge.ch**



**MENU**

## Pizzas Classicos

Supplément garniture => 3.-

<b>Marguerita</b> 16.-	<i>Sauce Tomate, mozzarella, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>
<b>Napolitana</b> 20.-	<i>Sauce Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capres, olives, oregano</i>
<b>Siciliana</b> 22.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, peppers, oregano</i>
<b>Végétarienne</b> 22.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, tomates fraîches, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, mushrooms, fresh tomatoes, oregano</i>
<b>Tropicale</b> 22.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>
<b>Romana</b> 23.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cru</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham</i>
<b>4 Formaggi</b> 23.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesan, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesan, oregano</i>
<b>Capricciosa</b> 23.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano</i>
<b>4 Stagioni</b> 23.-	<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham mushrooms, peppers, artichokes, oregano</i>
<b>Calabrese</b> 23.50-	<i>Sauce tomate, mozzarella, piment, chorizo tranché, œuf et origan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chili, sliced chorizo, egg and oregano</i>
<b>Calzone Royale</b> 24.-	<i>Sauce Tomate, mozzarella, jambon, œuf, chorizo</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, chorizo sausage</i>

## Pizzas Signatures

Supplément garniture => 3.-

- Al Volo*  
20.- *Mozzarella, crème fraîche, oignons, lardons, origan*  
*Mozzarella, cream, onions, bacon and oregano*
- Buffala*  
21.- *Sauce tomate, tomate cerise, basilic, mozza di buffala, padano rapé et origan*  
*Tomato sauce, cherry tomato, basil, mozza di buffala, grated padano and oregano*
- Pesto*  
22.- *Sauce pesto, tomate cerise, basilic, mozza di buffala, padano rapé et origan*  
*Pesto sauce, cherry tomato, basil, mozza di buffala, grated padano and oregano*
- Chèvre au miel*  
23.- *Crème fraîche, fromage de chèvre, miel*  
*Cream, goat cheese, honey*
- Tunisienne*  
23.- *Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, origan*  
*Tomato sauce, mozzarella, merguez sausage, pepper, onion, oregano*
- Rustica*  
23.- *Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, aubergine, roquette, origan*  
*Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, eggplant, rucola, oregano*
- Burrata*  
24.- *Sauce tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomate cerise, jambon cru*  
*Tomato sauce, mozzarella, burrata, rucola, cherry tomatoes, raw ham*
- La Gustoza*  
25.- *Mozzarella, tomate, crevettes, ail, origan*  
*Tomato sauce, mozzarella, shrimps, garlic, origan*
- Suisse*  
25.- *Sauce tomate, raclette, oignons, lardons, pommes de terre, œuf*  
*Tomato sauce, raclette cheese, onion, bacon, potatoes, egg*
- Norvégienne*  
26.- *Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignon, câpre, crème acidulée*  
*Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, onions, capres, lemon cream*
- Truffe*  
26.- *Crème de truffe, jambon blanc, roquette, huile de truffe blanche, padano*  
*Truffle cream, ham, arugula, white truffle oil, padano*

## Entrées et Salades / Starters & Salads

Salade verte  	7.-
Salade mixte  	8.-
Salade de tomates / Tomatoes salad  	9.-
Potage chaud du jour / Warm soup of the day	13.-
Potage minestrone / Minestrone soup 	13.-
Ravioli in Brodo / Ravioli plin Piemontesi in Brodo	13.-

## Assiettes froides

Salade de chèvre chaud (champignons) / Goat cheese salad (mushrooms)	22.90-
Salade campagnarde / Country salad	25.90-
Salade César / Caesar salad	25.90-
Salade norvégienne au saumon fumé / Norwegian smoked salmon salad	25.90-
Tartare de bœuf, frites et salade verte / Beef tartar, french fries green salad	31.-

## Antipasti

Focaccia spéciale (tomate, basilic) / Special focaccia (basil & tomato) 	13.-
---	------

## Pâtes / Pasta

Bolognaise bœuf / Beef bolognese	23.50-
Carbonara	23.50-
Gorgonzola et noisette	23.50-
Funghi (champignons) / (mushrooms)	23.50-
Arrabiatta (piments émincés) / (chopped chilli)	23.50-
Aglia, olio, peperoncino (ail, huile pimentée) / Garlic, chili olive oil)	23.50-
Pesto rosso	23.50-
Saumon fumé et crème / Smoked salmon & cream	28.-

## Menu Bambin / Kids Menu

Sirop 20cl	
Mini pizza Margherita OU Spaguettis bolognaise OU Nuggets / Frites	14.-
1 Boule de glace	

### Entrées et Salades / Starters & Salads

Salade verte	7.-
Salade mixte	8.-

### Planchette apéritif

Charcuterie	13.-
-------------	------

### Desserts

Du jour / Of The Day	8.-
Crème brûlée / Creme brulee	11.-
Tiramisu	11.-
Café Gourmand / Gourmet coffee	11.-

### Glaces et Sorbets / Ice creams & Sorbets

Parfums :	1 boule / 1 scoop	4.-
Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron, pomme, poire abricot, caramel, straciatella		
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistacchio, lemon, apple, pear, apricot, caramel, straciatella		
Le limoncello e panna / Limoncello Ice cream e panna cup		11.-
La Valaisanne - sorbet abricot et abricotine / Valaisanne cup - apricot sorbet & abricotine		12.-
Le Williamine - sorbet poire et williamine / Williamine cup - pear sorbet & williamine		12.-
Le Général - glace vanille et whisky / General cup - vanilla ice-cream & whisky		12.-
Le Colonel - sorbet citron et vodka / Colonel cup - lemon sorbet & vodka		12.-
Le Danemark - glace vanille, chantilly et coulis chocolat / Vanilla ice cream, chocolate sauce		12.-
Chocolat liégeois		12.-
Café liégeois		12.-

### Boissons / Drinks

Henniez verte 50cl	5.20-	Café, espresso	3.80-
Aqua Panna 50cl	5.20-	Ovomaltine	4.20-
San Pellegrino 50cl	5.20-	Renversé	4.20-
Jus de pomme Ramseier	4.60-	Chocolat	4.20-
Sinalco 33cl	4.60-	Cappuccino	4.70-
Schweppes 20cl	4.20-	Thés & Infusions	4.20-
Rivella 33cl	4.60-		
Coca-Cola, Light, Zéro	4.60-		
Fanta, Sprite	4.60-		
Thé froid pêche 33cl	4.60-		
Thé froid citron 33cl	4.60-		

### Boissons sans alcool à prix modérés

---

Jus de pomme / Apple juice 20cl	2.-
Eau minérale / Water 20cl	2.-
Lait / Milk 20cl	2.-
Limonade 20cl	2.-

## Pâtes farcies, Lasagnes / Stuffed pasta & Lasagna

Canelloni ricotta & épinards / Ricotta & spinach cannelloni	24.-
Lasagne de boeuf au four / baked beef lasagna	26.-

## Parfum de truffe / Truffle perfume

Risotto à l'huile de truffe blanche / Risotto with white truffle oil	24.-
Agnolotti à l'huile de truffe blanche / Agnolotti with white truffle oil	26.-
Pizza tartuffo (crème de truffe, jambon blanc, roquette, huile de truffe blanche, gran padano)	26.-

## Risotto

Milanais (safran & gran padano) / Milenese (saffron & gran padano)	24.-
Risotto anisé aux crevettes	24.-
Risotto funghi	24.-

## Viande / Meat

Sauce au choix : Poivre vert, Marsala, Gorgonzola	
Escalopine de volaille sauce au marsala	23.-
Sauté de veau sauce cremolata	27.-
Steak de bœuf & légumes / beef steak & vegetables	27.-
Entrecôte parisienne	29.-
Servi avec pâtes, frites ou gratin de pommes de terre / served with pasta, french fries or potatoes gratin	

## Poisson / Fish Servi avec riz et légumes

Filet de loup sauce vierge au vinaigre balsamique 	26.-
---	------

## Omelette

Nature / Plain 	18.-
Fromage / Cheese 	20.-
Jambon / Ham 	20.-
Al Volo (jambon, fromage, champignons) / (ham, cheese, mushrooms) 	23.-

## Desserts

Du jour / <i>Of The Day</i>	8.-
Crème brûlée / <i>Crema brulee</i>	11.-
Tiramisu	11.-
Café Gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	11.-

## Glaces et Sorbets / Ice creams & Sorbets

Parfums : 1 boule / 1 scoop 4.-

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron, pomme, poire abricot, caramel, straciatella

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistacchio, lemon, apple, pear, apricot, caramel, straciatella

Le limoncello e panna / <i>Limoncello Ice cream e panna cup</i>	11.-
La Valaisanne - sorbet abricot et abricotine / <i>Valaisanne cup - apricot sorbet &amp; abricotine</i>	12.-
Le Williamine - sorbet poire et williamine / <i>Williamine cup - pear sorbet &amp; williamine</i>	12.-
Le Général - glace vanille et whisky / <i>General cup - vanilla ice-cream &amp; whisky</i>	12.-
Le Colonel - sorbet citron et vodka / <i>Colonel cup - lemon sorbet &amp; vodka</i>	12.-
Le Danemark - glace vanille, chantilly et coulis chocolat / <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce</i>	12.-
Chocolat liégeois	12.-
Café liégeois	12.-

## Boissons / Drinks

Henniez verte 50cl	5.20-	Café, espresso	3.80-
Aqua Panna 50cl	5.20-	Ovomaltine	4.20-
San Pellegrino 50cl	5.20-	Renversé	4.20-
Jus de pomme Ramseier	4.60-	Chocolat	4.20-
Sinalco 33cl	4.60-	Cappuccino	4.70-
Schweppes 20cl	4.20-	Thés & Infusions	4.20-
Rivella 33cl	4.60-		
Coca-Cola, Light, Zéro	4.60-		
Fanta, Sprite	4.60-		
Thé froid pêche 33cl	4.60-		
Thé froid citron 33cl	4.60-		

Nectar Michel 20cl 4.20-

Orange, Tomato, Pamplémousse, Ananas, Abricot, Pêche, Poire, Raisin

## Boissons sans alcool

### à prix modérés

Jus de pomme / <i>Apple juice</i> 20cl	2.-
Eau minérale / <i>Water</i> 20cl	2.-
Lait / <i>Milk</i> 20cl	2.-
Limonade 20cl	2.-

# PIZZERIA

AL VOLO



## Vins / Wines

### Blancs / White

	10cl	50cl	75cl
Chasselas - Suisse	4.50-	22.-	
Chardonnay "Cave de Sézenove" - Suisse	4.50-		33.-
Sauvignon Gris - Suisse	4.50-		33.-
Pinot Grigio - Italie	4.90-		36.-
Terrazas de Los Andes - Argentine	6.-		46.-
Cape Mentelle Sauvignon - Australie	6.-		46.-

### Rouges / Red

Gamay Cave de Sézenove	4.50-	22.-	
Assemblage de la Clé de Sol	4.50-	22.-	
Pinot noir "Cave de Sézenove" - Suisse	4.50-		33.-
Merlot Genevois - Suisse	5.50-		46.-
Chianti - Italie	4.50-		33.-
Montepulciano d'Abruzzo - Italie	4.50-	22.-	
Nero d'Avola - Italie	4.50-		33.-
Barbera d'Asti - Italie	4.50-		33.-
Amarone - Italie			80.-
Primitivo - Italie	5.50-		41.-
Malbec - Argentine	6.-		46.-
Cheval des Andes - Argentine			120.-
Cape Mentelle Shiraz - Australie	8.-		61.-
Vin du mois	4.50-		36.-

### Rosés

Gamay rosé "Cave de Sézenove" - Suisse	4.50-	22.-	
Deil de Perdrix "Cave de Sézenove" - Suisse	4.50-	22.-	
By Ott Côte de Provence - France	5.-		38.-

### Champagnes

Moët & Chandon	13.50-		95.-
Prosecco	4.50-		41.-

### Cocktails

Kir vin blanc	4.-		
Kir Royal	12.-		
Spritz	10.-		

### Bières / Beers

Pression	20cl	30cl	50cl
Cardinal Spéciale	3.20-	3.80-	6.10-
Grimbergen Blanche		5.-	10.-
Valaisanne Ambrée	3.50-	4.20-	6.50-

### Bouteilles

Heineken 33cl	5.10-
Corona 33cl	5.60-
Calsberg 25cl	4.50-
Super bock 25cl	4.-
Dunkle perle 33cl	5.-
Birrificio Angelo 33cl	5.-
Schlossgold 33cl (no alcool)	4.50-

### Apéritifs de 15% à 45% / 4cl

Pastis	7.-
Porto Rouge / Blanc	6.-
Martini Rouge / Blanc	5.60-
Suze, Cynar, Appenzeler	5.60-
Campari	5.60-

### Digestifs et Spiritueux de 37% à 45%

Digestifs 2.5cl	
Limoncello	6.50-
Grappa	6.70-
Amaretto	7.-
Bailey's	6.50-

### Spiritueux 4cl

Whisky, Gin, Vodka, Rhum	12.-
--------------------------	------

### AOC 2.5cl

Calvados	8.-
Cognac	9.-

### Eau de vie 2.5cl

Abricot, Framboise, Williamine	7.20-
Pomme, Prune, Pruneau	