

AL VOLO

Nos suggestions saisonnieres

CONTACTS

Tél. : +41 22 798 63 77 - Fax : +41 22 788 23 70

Email : pizzeria-aeroport@bisa-ge.ch

www.facebook.com / pizzeria.alvolo.aeroport

INFORMATIONS

Gare CFF - av. Louis-Casai 96 - 1216 Genève / Cointrin

7/7 de 10h à 22h, restauration jusqu'à 21h30.

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

NOS VINS

Vins rouges 10cl 75cl		
Gamay «Cave de Sézenove» - Suisse	5.50	40.00
Pinot noir «Cave de Sézenove» - Suisse	5.50	40.00
Le Coeur de Clémence, Gamaret - Cave de Genève	6.50	45.00
Merlot Genevois - domaine Trois étoiles - Suisse	8.00	49.00
Esprit de Genève - Cave de Genève		49.00
Chianti - Italie	5.50	40.00
Montepulciano d'Abruzzo la Piuma - Italie	5.50	40.00
Primitivo - Italie	6.50	45.00
Goulée Cos d'Estournel Pauillac		50.00
Crozes Hermitage L . Combiér		60.00
Châteauneuf du Pape domaine du Banneret		80.00

Vins blancs 10cl 75cl		
Chasselas «Cave de Sézenove» - Suisse	5.50	40.00
Chardonnay «Cave de Sézenove» - Suisse	6.00	42.00
Sauvignon Domaine des trois étoiles - Suisse	7.00	46.00
Pinot Grigio - Italie	5.50	40.00

Rosés 10cl 75cl		
Gamay rosé «Cave de Sézevove» - Suisse	5.50	40.00
Oeil de Perdrix «Cave de Sézenove» - Suisse	5.50	40.00
By Ott Côte de provence - France	6.00	42.00

Champagnes / Vins mousseux 10cl 75cl		
Pommery	15.00	100.00
Prosecco	6.00	46.00

Cockails 10cl		
Kir vin blanc	4.50	
Kir Royal	13.50	
Spritz	12.00	

Apéritifs 15% à 45% 4cl		
Pastis	6.20	
Martini Rouge Blanc	6.20	
Campari	6.20	
Porto Rouge Blanc	6.20	
Suze, Cynar, Appenzeler	6.20	

Digestifs et spiritueux 37% à 45%		
Limoncello	7.50	
Amaretto	8.00	
Whisky, Gin, Vodka, Rhum	13.00	
Eau de vie	8.50	
<i>Abricot, framboise, poire, pomme, prune, pruneau</i>		
Grappa	7.50	
Bailey's	7.00	
Cognac	11.00	

Bières		
Feldschlösschen Helvétique (30cl)	4.20	
<i>Dispo en 20cl (3,50) / 50cl (6,70)</i>		
Valaisanne Ambrée (30cl)	4.60	
<i>Dispo en 20cl (4,00)/ 50cl (7,00)</i>		
Grimbergen Blanche (30cl)	6.00	
<i>Dispo en 50cl (11,00)</i>		
Corona (33cl)	6.20	
Cardinal sans alcool (33cl)	5.00	
Heineken (33cl)	6.00	
Super bock (25cl)	4.50	

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Prix modérés	
Jus de pomme	2.50
<i>Apple juice 25cl</i>	
Eau minérale	2.50
<i>Water 25cl</i>	
Lait	2.50
<i>Milk 25cl</i>	

Henniez verte 50cl	6.00
Arkina bleu 50cl Arkina verte 50cl	6.00
Perrier 33cl	6.00
Jus de pomme Ramseier 33cl	5.00
Sinalco 33cl	5.00
Schweppes 20cl	5.00
Rivella 33cl	5.00
Renversé	5.50
Cappuccino	5.80
Coca-Cola, Zéro 33cl	5.00
Fanta, Sprite 33cl	5.00
Thé froid pêche / citron 33cl	5.00
Crodino Bitter 17,5cl	6.50
Nectar Michel 20cl	4.50
<i>Orange, Tomate, Pamplemousse, Ananas, Abricot, Pêche, Poire</i>	
Café, expresso	4.20
Ovomaltine	5.50
Chocolat	5.50
Thés & Infusions	5.00



MENU AL VOLO

Antipastis

Bruschetta tapenade et légumes croquants	8.00
<i>Bruschetta with tapenade and crunchy vegetables</i>	
Bruschetta de tomate San Marzano basilic	8.00
<i>San Marzzano tomato and basil bruschetta</i>	
Salade mixte	8.00
<i>Mêlée, carotte, tomate graines de courges</i> <i>Mixed salad mixed, carrot, tomato, pumpkin seeds</i>	

Primo

Fritures maison	22.00
<i>Arrancini, roulé au gorgonzola, pizza frite</i> <i>Home-made chips arrancini, gorgonzola meat rolls, fried pizza</i>	
Coque de pâte à pizza garnie de tomate San Marzano et mozzarella di burratina	24.00
<i>Coque de pâte à pizza garnie de tomate San Marzano rafraichie, mozzarella di burratina, huile d'olive et basilic</i> <i>Pizza dough shell topped with San Marzano tomato and mozza burratina pizza dough shell topped with chilled San Marzano tomatoes, diburratina mozzarella, olive oil and basil</i>	

Pasta

Pappardelle aux vongole et tomates cerises	29.00
<i>Pâtes longues et larges cuites avec des vongoles sautées et tomates cerises.</i> <i>Pappardelle with clams and cherry tomatoes Long, wide pasta cooked with sautéed clams and cherry tomatoes.</i>	
Lasagnes à la bolognaise	27.00
<i>Viande hachée de bœuf, tomate, bechamel et parmesan</i> <i>Lasagne bolognese minced beef, tomato, bechamel and parmesan cheese</i>	
Pappardelle Guanciale	28.00
<i>Pâtes longues et larges servis comme une carbonara sans crème.</i> <i>Pappardelle with Guanciale Long, wide pasta served like carbonara without cream.</i>	

Risotti

Funghi	27.00
<i>Melange de champignons</i> <i>Mushrooms mushroom mix</i>	
Vongoles au safran	28.00
<i>Clams with saffron</i>	

Secondi

Assiette de légumes grillés	19.00
<i>Légumes du midi grillé à l'huile d'olive</i> <i>Verdure del sud grigliate con olio d'oliva Mediterranean vegetables grilled in olive oil</i>	
Suprême de poulet roti	29.00
<i>Sur peau et fleur de thym, jus corsé</i> <i>Roast chicken supremeh on skin and thyme blossom, full-bodied juice</i>	
Calamars frits sauce tartare maison, frites	23.00
<i>Anneaux de calamars cuits dans un bain d'huile accompagnés d'une sauce tartare maison et de pommes frites.</i> <i>Fried calamari Squid rings cooked in oil, served with homemade tartar sauce and chips.</i>	

Salade mimosa	8.00
<i>Salade croquante, œuf, tomate cherry</i> <i>Mimosa salad crunchy salad, egg, cherry tomato</i>	
Calamars frits	12.00
<i>Calamars frits, sauce tartare maison, frites</i> <i>Fried squid fried calamari, homemade tartar sauce, French fries</i>	
Focaccia du moment	15.00
<i>Focaccia of the moment</i>	

Involtini de chèvre	25.00
<i>Salade verte, échalote, tomate, olives noires, huile basilic, involtini de fromage de chevre à la tapenade maison</i> <i>Paupiette of goat's cheese green salad, shallot, tomato, black olives, basil oil goat's cheese roulade with homemade tapenade</i>	
Salade césar	26.00
<i>Salade croquante, poulet, tomate, oeuf, croutons sauce césar</i> <i>Caesar salad crisp salad, chicken, tomato, egg, croutons with caesar dressing</i>	
Soupe de potimarron	13.00
<i>Potimarron cuit dans un bouillon, crémér, mixer et parfumé à l'huile de noisette.</i> <i>Pumpkin soup Potimarron squash cooked in stock, creamed, blended and flavoured with hazelnut oil.</i>	

Paccheri à la bolognaise	27.00
<i>Pâtes courtes accompagnés d'une sauce à base de viande de bœuf haché, tomate .</i> <i>Paccheri with Bolognese sauce Short pasta served with a sauce made from minced beef and tomato.</i>	
Paccheri sauce citron pistache	26.00
<i>Crème pistache torréfiée</i> <i>Paccheri with lemon and pistachio sauce lemon cream and roasted pistachio</i>	
Gnocchi au gorgonzola	28.00
<i>Gnocchi de pomme de terre accompagné d'une crème au gorgonzola.</i> <i>Gnocchi with gorgonzola cheese Potato gnocchi served with gorgonzola cream sauce.</i>	

Dés de courge et gorgonzola	26.00
<i>Risotto aux dés de courges sautés et d'une crème de gorgonzola servis avec des graines de courges torréfiés.</i> <i>Squash and gorgonzola cubes Risotto with sautéed diced squash and gorgonzola cream, served with roasted squash seeds.</i>	

Tartare de bœuf à l'italienne	34.00
<i>Sauce classique, huile d'olive, basilic, et padano accompagné de croutons dorés et pommes frites.</i> <i>Italian beef tartare Classic sauce with olive oil, basil, and Parmesan cheese, served with golden croutons and chips.</i>	
Entrecôte de bœuf Parisienne et son jus au vinaigre Balsamique	34.00
<i>Pièce de bœuf persillée grillée à la plancha servis avec un jus de viande de bœuf aromatisé au vinaigre Balsamique.</i> <i>Grilled beef steak with parsley served with a beef jus flavoured with balsamic vinegar.</i>	

Emincé de veau aux cèpes à la Boscaiola	35.00
<i>Petits morceaux de veau mijotés dans une sauce avec des cèpes, tomates, herbes de Provence, accompagné de pâtes et légumes du jour.</i> <i>Veal mince with porcini mushrooms à la Boscaiola Small pieces of veal simmered in a sauce with porcini mushrooms, tomatoes, and herbes de Provence, served with pasta and vegetables of the day.</i>	

Dolci

Tarte maison	6.50
<i>Home-made pie</i>	
Dessert du jour	8.00
<i>Dessert of the day</i>	
Cannoli siciliana	8.00
<i>Pâtisserie sicilienne composée d'une coquille de pâtes croustillantes et frites, remplie d'un mélange sucrés et crémeux de fromage ricotta.</i> <i>Sicilian pastry consisting of a crispy, fried pastry shell filled with a sweet and creamy ricotta cheese mixture..</i>	

Formule express

Plat du jour et tarte maison

25,50 CHF

Pizza classico

Marguerita	18.00
<i>Sauce Tomato, mozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Napolitana	19.00
<i>Sauce Tomato, mozzarella, anchois, câpres, olives</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capres, olives</i>	
Hawaï	23.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple</i>	
Capricciosa	24.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	
Foresta	25.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, panaché de champignons</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, mushroom medley</i>	

Pizza signature

Italia	25.00
<i>Sauce tomate, tomates cerise, basilic, mozza di buffala, padano rapé</i> <i>Tomato sauce, cherry tomato, basil, mozza di buffala, grated padano</i>	
Norvégienne	28.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, huile d'olive citronnée</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, onions, capres, olive oil with lemon</i>	
Mezza Luna	27.00
<i>Moitié calzone: ricotta, salami piquant, mozzarella Moitié pizza: sauce tomate, mozzarella, roquette, padano, jambon cru et huile parfumée à la truffe</i>	
<i>Calzone half: ricotta, spicy salami, mozzarella Pizza half: tomato sauce, mozzarella, arugula, padano, cured ham and truffle-flavored oil</i>	
Chèvre au miel	25.00
<i>Crème fraîche, fromage de chèvre, miel</i> <i>Cream, goat cheese, honey</i>	

Moelleux au chocolat	9.50
<i>Chocolate Moelleux</i>	
Tiramisu maison	9.50
<i>Home-made tiramisu</i>	
Café gourmand	12.00
<i>Gourmet coffee</i>	

Menu Bambini

- Mini pizza marguerite | Mini daisy pizza
- Pasta bolognaise | Pasta bolognese
- Nuggets frites | Nuggets and french fries

Avec / With

Sirop 20cl et 1 boule de glace
20cl syrup and 1 scoop ice cream

15 CHF

Calzone Royale	25.00
<i>Sauce Tomato, mozzarella, jambon, oeuf, salami piquant</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, spicy salami</i>	
Végétarienne	24.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, tomates fraîches</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, mushrooms, fresh tomatoes</i>	
Romana	25.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cru</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham</i>	
4 Formaggi	25.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, padano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, padano</i>	
4 Stagioni	26.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes</i>	

Tunisienne	24.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, merguez sausage, pepper, onion</i>	
Calabrese	25.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, piments, salami piquant, oeuf</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chili, spicy salami, egg</i>	
Buratta	27.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomates cerise, jambon cru</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, burrata, arugula, cherry tomatoes, raw ham</i>	
Gustoza	27.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, crevettes, ail</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimp, garlic</i>	
Suisse	26.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, lard, fromage à raclette, œuf</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, raclette cheese, egg</i>	

