










Al Volo

PIZZERIA

Nos Vins





Vins Rouges

10 cl - 75 cl

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 	7.00	49.00
Ampro « Domaine 3 étoiles » - Suisse 	8.00	58.00
Montepulciano d'Abruzzo la Piuma - Italie 	5.50	40.00
Primitivo - Italie 	6.50	45.00
Brancaia Tre - Italie 	6.00	42.00
Barbera d'Alba -Italie 	8.00	58.00

Vins Blancs

10 cl - 75 cl

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

10 cl - 75 cl

Gamay rosé «Cave de Sézenove» - 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

10 cl - 75 cl

Laurent Perrier « la cuvée »	15.00	100.00
Prosecco	6.00	46.00

Cocktails

10 cl

Kir vin blanc	4.50
Kir Royal	13.50
Spritz	12.00

Apéritifs

15% à 45% Alc

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
Abricot, framboise, poire, pomme, prune, pruneau	
Grappa	7.50
Bailey's	7.00
Cognac	11.00

Bières

Feldschlösschen Helvétique (30cl)	4.20
Dispo en 20cl (3,50) / 50cl (6,70)	
Valaisanne Ambrée (30cl)	4.60
Dispo en 20cl (4,00) / 50cl (7,00)	
Grimbergen Blanche (30cl)	6.00
Dispo en 50cl (11,00)	
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
Apple juice 25cl	
Eau minérale	2.50
Water 25cl	
Lait	2.50
Milk 25cl	
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
Orange, Tomate, Pamplemousse, Ananas, Abricot, Pêche, Poire	
Café, expresso	4.20
Ovomaltine	5.50
Chocolat	5.50
Thés & Infusions	5.00

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



Antipastis et Primo



 Salade verte <small> Green salad</small>	5.00	Anneaux de calamars frits Calamars frits, sauce tartare maison, frites <i>Fried calamari ring homemade tartar sauce and french fries</i>	12.00
 Salade mixte <small> Mêlée, carotte, tomate graines de courges <i>Mixed salad mixed, carrot, tomato, pumpkin seeds</i></small>	7.00	 Aubergines alla Parmigina <small> Eggplant with permesan</small>	12.00
 Bruchettone classico Tomates, dattes, ail, basic <i>Bruchettone classico cherry tomatoes, garlic, basil</i>	8.00	Minestrone <i>Minestrone soup</i>	12.00
 Insalada Caprese <small> Salade roquette, mozzarella burrata, tomates dattes, basilic, huile d'olive extra vierge <i>Insalada Caprese Tomato salad, mozzarella, arugula and basil oil</i></small>	14.00	 Focaccia spécial Tomates fraîches et basilic <i>Focaccia special fresh tomatoes and basil</i>	14.00
 Salade de Thon Avocat, tomate, maïs, olives, oignon rouge <i>Salad of tuna, avocado, tomatoes, corn, olives and red onions</i>	14.50	Tartare de saumon Avocat et citron vert <i>Salmon tartare with avocado and lime</i>	24.00
Involtini de concombre Concombre croquant au chèvre frais, roquette et vinaigrette balsamique <i>Rocket salad with fresh goat cheese, cucumber and balsamic vinaigrette</i>	22.00	Salade César Poulet pané et frit, tomates, œuf dur, croutons et sauce césar <i>Caesar salad crisp salad, chicken, tomatoes, egg, croutons, caesar dressing</i>	25.00

Plats - Secondi

Poissons et fruits de mer - Fish and Sea food

Anneaux de calamars frits Sauce tartare maison et frites <i>Fried calamari ring, homemade tartar sauce and french fries</i>	23.00	Escalope de saumon grillé Sauce mousseline, riz et légumes du jour <i>Grilled salmon escalope mousseline sauce, rice and vegetables of the day</i>	26.00
 Osso Bucco de porc Milanaise Zeste d'agrumes, tomates fraîches, légumes et pâtes <i>Pork Osso Buco Milanese style</i>	27.00	Entrecôte de Bœuf façon Tagliatta Roquette, tomates dattes, crème balsamique et frites <i>Ribeye steak tagliata style arugula, tomatoes, balsamique sauce and french fries</i>	36.00
Tartare de bœuf à l'italienne Frites et salade verte <i>Italian style beef tartar, fries, green salad</i>	34.00	Escalope de poulet milanaise Linguines et concassé de tomate <i>Chicken Milanese escalope, linguine and crushed tomatoes</i>	28.00

Risotti

 Risotto Funghi <small> with mushrooms</small>	25.00	 Risotto aux crevettes et piment <small> With Shrimp and spicy</small>	27.00
 Risotto petits pois et jambon cuit <i>risotto with Peas and cookies ham</i>	26.00		

Pasta

 Gnocchi de pomme de terre Beurre de sauge, copeaux de parmesan <i>Gnocchi with sage butter, parmesan shavings</i>	23.00	 Lasagne de légumes Servi avec salade verte <i>Vegetables lasagna with green salad</i>	23.00
Penne Bolognaise <i>Bolognese pasta</i>	26.00	Lasagne de bœuf all Forno Servi avec salade verte <i>Beef lasagn with green salad</i>	27.00
Linguine Guanciaie <i>Pasta served with Carbonara sauce without cream</i>	27.00	Linguine aux Couteaux <i>Linguine with sea knives</i>	26.00
 Penne Alla Norma Aubergines et tomates concassées <i>Pasta Alla Norma, eggplant and tomatoes sauce</i>	25.00	Linguine au Saumon Crème et herbes fraîches <i>Linguine with saimon, cream and fresh herbs</i>	27.00

Pizza Classico

 Marguerite Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	17.00	Calzone Sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf, salami piquant <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, spicy salami</i>	25.00
 Napolitaine Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capres, olives</i>	18.00	Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, tomates fraîches <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, mushrooms, fresh tomatoes</i>	24.00
Hawaiï Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple</i>	23.00	Romaine Sauce tomate, mozzarella, jambon cru <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham</i>	25.00
Capricieuse Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	24.00	4 Fromages Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, padano <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, padano</i>	25.00
Forestière Sauce tomate, mozzarella, panaché de champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, mushroom medley</i>	25.00	4 Saisons Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes</i>	26.00

Pizza Signature

 Italienne Sauce tomate, tomates cerise, basilic, mozza di buffala, padano rapé <i>Tomato sauce, cherry tomato, basil, mozza di buffala, grated padano</i>	25.00	Tunisienne Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons <i>Tomato sauce, mozzarella, merguez sausage, pepper, onion</i>	24.00
Norvégienne Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, huile d'olive citronnée <i>Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, onions, capres, olive oil with lemon</i>	28.00	Calabrese Sauce tomate, mozzarella, piments, salami piquant, oeuf <i>Tomato sauce, mozzarella, chili, spicy salami, egg</i>	25.00
Demi-lune Moitié calzone: ricotta, salami piquant, mozzarella Moitié pizza: sauce tomate, mozzarella, roquette, padano, jambon cru et huile parfumée à la truffe <i>Calzone half: ricotta, spicy salami, mozzarella Pizza half: tomato sauce, mozzarella, arugula, padano, cured ham and truffle-flavored oil</i>	27.00	Buratta Sauce tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomates cerise, jambon cru <i>Tomato sauce, mozzarella, burrata, arugula, cherry tomatoes, raw ham</i>	27.00
 Chèvre Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, fromage de chèvre et olives noires <i>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, olives, sun-dried tomatoes</i>	25.00	Sicilienne Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, peppers</i>	26.00
		Suisse Sauce tomate, mozzarella, lard, fromage à raclette, egg <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, raclette cheese, egg</i>	26.00

Dolci

Tarte maison <small>Home-made pie</small>	4.50
Dessert du jour <small>Dessert of the day</small>	5.00
Glace vanille et lemoncello <small>Vanilla and limoncello ice cream</small>	5.00
Tiramisu maison <small>Home-made tiramisu</small>	8.00
Café gourmand <small>Gourmet coffee</small>	12.00

Menu Bambini

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

Avec / With

*Sirop 2dl et 1 boule de glace
2dl syrup and 1 scoop ice cream*

15 chf

Aperitivo



Sarti Spritz 10.00
*Sarti rosa, prosecco, eau gazeuse, citron vert
Le spritz fruité et doux au gout d'orange sanguine de sicile*



Aperol Spritz 10.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange



Campari Spritz 10.00
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange



Crodino Biondo (sans alcool) 6.50
L'apéritif italien sans alcool



Crodino Rosso (sans alcool) 6.50
Avec une note fruitée d'orange sanguine et un goût doux-amer

