

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 Vins

Nos Boissons avec Alcool

Nos Boissons sans Alcool

Vins Rouges

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

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

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

Laurent Perrier « la cuvée »	15.00	100.00
Prosecco	6.00	46.00

Cocktails

Kir vin blanc	4.50
Kir Royal	13.50
Spritz	12.00

Apéritifs

Pastis	6.20
Martini Rouge Blanc	6.20
Campari	6.20
Porto Rouge Blanc	6.20
Suze, Cynar, Appenzeler	6.20

Digestifs et spiritueux

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 Helvétic (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

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 33cl	5.00
Fizzy citron, fizzy mandarine 35cl	6.00
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



Antipastis et Primo

✔ 🍴 Salade verte	5.00
<i>Green salad</i>	
✔ 🍴 Salade mixte	7.00
Mêlée, carotte, tomate, graines de courges <i>Mixed salad mixed, carrot, tomato, pumpkin seeds</i>	
✔ Bruchettone classico	9.00
Tomates dattes, ail, basilic <i>Bruchettone classico cherry tomatoes, garlic, basil</i>	
🍴 Salade caprese hivernale	18.00
mozzarella di bufala,figues fraîches, jambon cru italien, roquette, assaisonnement. <i>Buffalo mozzarella, fresh figs, raw ham, arugula salad, dressing</i>	
Bruchetta Zucca e Speck	15.00
bruchetta, ricotta, potimarron rôti, jambon cru italien et miel <i>Bruchetta, ricotta, roasted red kuri squash, raw ham and honey</i>	
✔ Aubergines alla Parmigiana	12.00
🍴 <i>Eggplant with permesan</i>	

Plats - Secondi

Omelettes - Frittata

Omelette nature	21.00
Omelette nature, frites et salade verte <i>Plain omelette, french fries and green salad</i>	

Poissons et fruits de mer-Fish and Sea food

Anneaux de calamars frits	24.00
Sauce tartare maison et frites <i>Fried calamari ring, homemade tartar sauce and french fries</i>	

Brochette de Gambas	28.00
Chorizo et tomates séchées, riz et salade verte <i>King prawn skewers with chorizo and sundried tomatoes, rice and green salad</i>	

Viandes

Piccata de dinde	28.00
Sauce à la Sauge, Pâtes et légumes du jour <i>Turkey picata sage, pasta and vegetables of the day</i>	

Tartare de bœuf à l'italienne	34.00
Frites et salade verte <i>Italian style beef tartar, fries, green salad</i>	

Risotti

✔ 🍴 Risotto aux cèpes et bolets	26.00
🍴 <i>Porcini and bolete mushroom risotto</i>	

✔ 🍴 Risotto Salsiccia	27.00
🍴 Risotto à la chair à saucisse et safran Sausage meat and saffron risotto	

Pasta

✔ Gnocchi au gorgonzola et poireaux	25.00
Beurre de sauge, copeaux de parmesan <i>Gnocchi with leeks and gorgonzola</i>	

Penne Bolognaise	26.00
<i>Bolognese pasta</i>	

Linguine Guanciale	27.00
<i>Pasta served with Carbonara sauce without cream</i>	

✔ Penne Sicilenne	27.00
Pates avec aubergines, tomates concassées et mozzarella gratinée <i>Penne with eggplant, crushed tomatoes and mozzarella</i>	

🍴 Salade de Thon	16.00
Avocat, tomates, maïs, olives, oignons rouges <i>Salad of tuna, avocado, tomatoes, corn, olives and red onions</i>	

Anneaux de calamars frits	12.00
Calamars frits, sauce tartare maison, frites <i>Fried calamari ring homemade tartar sauce and french fries</i>	

Velouté de Potimarron et brisures de chataignes	12.00
<i>Squash and chestnut soup</i>	

focaccia Spéciale	14.00
Tomates fraîches et basilic <i>Focaccia special fresh tomatoes and basil</i>	

✔ Salade César	25.00
Poulet pané et frit, tomates, œuf dur, croutons et sauce césar <i>Caesar salad crisp salad, chicken, tomatoes, egg, croutons, caesar dressing</i>	

Omelette aux chanterelles	25.00
Omelette aux chanterelles, frites et salade verte <i>Chanterelle omelette, french fries and green salad</i>	

Escalope de saumon	27.00
Sauce à l'aneth, riz et légumes du jour <i>Salmon fillet dill sauce, rice and vegetables of the day</i>	

Entrecôte de Bœuf	36.00
Sauce au gorgonzola, frites et légumes du jour. <i>Beef rib steak with Gorgonzola sauce, french fries and vegetables of the day</i>	

Civet de chevreuil	28.00
Spätzli et légumes d'hiver <i>Roe deer stew, spatzle, winter vegetables</i>	

✔ 🍴 Risotto Milanais au safran et padano	25.00
🍴 <i>Saffron and Padano Risotto</i>	

✔ 🍴 Risotto gorgonzola et noix	26.00
🍴 <i>Gorgonzola and Walnut risotto</i>	

(Penne sans gluten +10min)

✔ Gnocchi alla Sorrentina	25.00
Tomate et basilic gratiné <i>Gnocchi tomato and basil gratinated</i>	

Lasagne de bœuf al Forno	27.00
Servi avec salade verte <i>Beef lasagn with green salad</i>	

Fregula sarda funghi	26.00
<i>Sardinian fregula with mushrooms</i>	

Linguine au Saumon	27.00
Crème et herbes fraîches <i>Linguine with salmon, cream and fresh herbs</i>	

Pizza Classico

✔ Marguerite	17.00
Sauce Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	

Napolitaine	18.00
Sauce Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capres, olives</i>	

Hawaï	23.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple</i>	

Capricieuse	24.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	

✔ Gustoza	25.00
Crevettes, ail, basilic, huile olive <i>Shrimp, garlic, basil, olive oil</i>	

Pizza Signature

✔ Italienne	25.00
Sauce tomate, tomates cerise, basilic, mozzarella di bufala, padano rapé <i>Tomato sauce, cherry tomato, basil, mozzarella di bufala, grated padano</i>	

Norvégienne	28.00
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, huile d'olive citronnée <i>Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, onions, capres, olive oil with lemon</i>	

Demi-lune	27.00
Moitié calzone : ricotta, salami piquant, mozzarella Moitié pizza : sauce tomate, mozzarella, roquette, padano, jambon cru et huile parfumée à la truffe	

Calzone half : ricotta, spicy salami, mozzarella | Pizza half : tomato sauce, mozzarella, arugula, padano, cured ham and truffle-flavored oil

✔ Chèvre au miel	25.00
Mozzarella, fromage de chèvre <i>Mozzarella, goat cheese</i>	

Torta caprese	9.00
Gâteau fondant au chocolat, amande et mascarpone <i>Chocolate, almond and mascarpone cake</i>	

Dessert du jour	6.00
<i>Dessert of the day</i>	

Panna cotta vanille	8.00
Vanille,figues rôties au miel et crumble noisette <i>Vanilla panna cotta, honey-roasted figs, and hazelnut crumble</i>	

Tiramisu maison aux Marrons	9.00
<i>Homemade chestnut tiramisu</i>	

Café gourmand	12.00
<i>Gourmet coffee</i>	

Affogato al Pistacchio	6.00
Glace pistache, café chaud, amaretti émiettés <i>Ice cream pistachio, hot coffee, crumbled amaretti</i>	

Calzone	25.00
Sauce Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, salami piquant <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, spicy salami</i>	

✔ Végétarienne	24.00
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, tomates fraîches <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, mushrooms, fresh tomatoes</i>	

Romaine	25.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham</i>	

✔ 4 Fromages	25.00
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, padano <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, padano</i>	

4 Saisons	26.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes</i>	

Rustica	24.00
Sauce tomate, mozzarella, ricotta, basilic et aubergine <i>Tomato sauce, mozzarella, ricotta, basil and eggplant</i>	

Tunisienne	24.00
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons <i>Tomato sauce, mozzarella, merguez sausage, pepper, onion</i>	

Calabrese	25.00
Sauce tomate, mozzarella, piments, salami piquant, oeuf <i>Tomato sauce, mozzarella, chili, spicy salami, egg</i>	

Buratta	27.00
Sauce tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomates cerise, jambon cru <i>Tomato sauce, mozzarella, burrata, arugula, cherry tomatoes, raw ham</i>	

Sicilienne	26.00
Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, peppers</i>	

Suisse	26.00
Sauce tomate, mozzarella, lard, fromage à raclette, œuf et oignons <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, raclette cheese, egg and onions</i>	

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



Plats végétariens/ vegetarian plate



Sans gluten/Gluten free

Aperitivo



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



Aperol Spritz	10.00
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	



Campari Spritz	10.00
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	



Crodino Biondo (sans alcool)	6.50
<i>L'apéritif italien sans alcool</i>	



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

Ardoise Apéritif	15.00
<i>Foccacia, mortadelle, salami piquant, padano, figues</i> <i>Focaccia, mortadella, spicy salami, Grana Padano, figs</i>	



Carte des desserts



Desserts

Torta caprese 9.00

Gâteau fondant au chocolat, amande et mascarpone
Chocolate, almond and mascarpone cake

Panna cotta vanille 8.00

Vanille, figues rôties au miel et crumble noisette
Vanilla panna cotta, honey-roasted figs, and hazelnut crumble

Tiramisu maison aux Marrons 9.00

Homemade chestnut tiramisu

Café gourmand 12.00

Gourmet coffee

Glaces et coupes glacées

Glaces et sorbets 1 boule / 1 scoop 4.50

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron, pomme, poire, abricot, caramel
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, lemon, apple, pear, apricot, caramel

L'affogato al Pistacchio 6.00

Glace pistache, café chaud, amaretti émiettés
Ice cream pistachio, hot coffee, crumbled amaretti

La Valaisanne 14.00

Sorbet abricot et EV abricot / *Apricot sorbet with apricot eau-de-vie*

La Williamine 14.00

Sorbet poire et EV poire / *Pear sorbet with pear eau-de-vie*

Le Colonel 14.00

Sorbet citron et vodka / *Lemon sorbet with vodka*

Le Danemark 14.00

Glace vanille, chantilly et coulis de chocolat / *Vanilla ice cream, chantilly, chocolate sauce*

Le Chocolat liégeois 14.00

Le Café liégeois 14.00