



# ALBATROSS

PIZZERIA

## APÉRITIFS

Assiette végétarienne 7.00 EUR

Cœur de buffle à la cerise Pachino et sauce verte 10,00 EUR

Super frit

Chips, panelle, mozzarella frite, croquettes de pomme de terre, olives farcies 8,00 EUR

Frites 5,00 €

Pommes de terre avec pelure 6,00 EUR

## PIZZAS

Margherita

Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, basilic frais, huile EVO 6,50 EUR

Romana

Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, jambon cru de haute qualité, Huile EVO 7,00 EUR

Capricciosa

Tomate San Marzano, fior di latte sicilienne, jambon cuit de haute qualité, artichaut romain, champignons, olives noires, œuf, saucisses de Francfort, huile EVO 9,00 EUR

Cuddriruni

Pulpe de tomate bio, ail, parmesan râpé, fromage Cammarata primo sale, anchois Aspra, huile EVO 8,00 EUR

Rucola

Tomate San Marzano bio, fior di latte sicilienne, jambon de Parme DOP affiné 18 mois, roquette, flocons de Parmigiano Reggiano DOP, huile EVO 9,00 EUR

Norma

Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, aubergines, ricotta salée de Cammarata, basilic frais, huile EVO 8,50 EUR

Tonno e cipolla

Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, filets de thon, oignon Tropea, Huile EVO 8,50 EUR

Bufala

Tomate Pachino (assaisonné d'ail, d'huile d'olive, de sel et de basilic)  
, buffle AOP Campania, basilic frais, huile EVO 9,00 EUR

Atipica

Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, stracciatella de Campanie, nduja calabraise, fils de piment, huile EVO 12,00 EUR

Albatross

Fior di latte sicilien, joue de porc noir Nebrodi, feuille de pomme de terre rôtie, jaune d'œuf cru, œufs de thon 15,00 EUR

**Fastuca**  
Fior di latte sicilien, burrata AOP de Campanie, mortadelle locale, pesto de pistache de Bronte, grains de pistache de Bronte, huile EVO 14,00 EUR

**Terra**  
Fior di latte de Sicile, fenouil sauvage, saucisse de porc noir Nebrodi, friarielli, chapelure atturrata 10,00 EUR

**Sicana**  
Crème de truffe, poêlée de cèpes, joue de porc noir Nebrodi, fondue au fromage pecorino, éclats d'amandes siciliennes 15,00 EUR

**Gambero**  
Crème d'avocat, ricotta fraîche de Cammarata, crevettes rouges de Mazara, éclats d'amandes siciliennes, zeste de citron, huile EVO 16,00 EUR

**Cruda**  
Base de pizza, Grana Padano  
, tomates cerises Pachino (assaisonné d'ail, d'huile d'olive, de sel et de basilic)  
, mozzarella de bufflonne Campania, roquette, copeaux de parmesan râpé DOP, huile EVO 9.00 EUR

**Spada**  
Fior di latte sicilien, provola fumée d'Agerola, tomates datterini au basilic, aubergines, longe d'espadon, sauce verte, huile EVO 16,00 EUR

**Trevigiana**  
Trévis radicchio, buffle AOP Campanie, cèpes, copeaux de parmesan 12.00 EUR

**Siciliana**  
Tomate San Marzano bio, anchois Aspra, fromage pecorino râpé, oignon rouge Tropea, olives, huile EVO 8,00 EUR

**Frutti di Mare**  
Tomate bio San Marzano, moules, palourdes, crevettes, poulpe, ail, persil,  
Huile EVO 15,00 EUR

**Burrata**  
Tomate jaune (assaisonné d'ail, d'huile d'olive, de sel et de basilic)  
, fior di latte sicilienne, Burrata DOP de Campanie 13,00 EUR

**Vegetariana**  
Tomate San Marzano bio, fior di latte sicilienne, courgettes, aubergines, poivrons, radicchio, champignons, artichaut romain, huile EVO 10,00 EUR

**Diavola**  
Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, saucisse épicée, fromage calabrais épicé, piment, huile EVO 8,00 EUR

**Tedesca**  
Tomate bio San Marzano, fior di latte sicilienne, frites, saucisses de Francfort 8,00 EUR

**4 Formaggi**  
Fior di latte sicilien, fromage suisse, gorgonzola, parmesan, huile EVO 8,00 EUR

**Saporita**  
Crème de potiron, speck de haute qualité, mozzarella de bufflonne DOP, gorgonzola, noix  
10,00 EUR

**Grezza**  
Bouquets de tomates San Marzano crues, anchois Aspra, câpres Pantelleria, câpres, origan, huile EVO 8,00 EUR

**Calzone**  
Tomate bio San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit de haute qualité, huile EVO 7,00 EUR

**Calzone ai spinaci**  
Cammarata ricotta, feuilles d'épinards  
8,00 EUR

# FOCAUX

## Sfiziosa

Tomates cerises Pachino (assaisonnées avec ail, huile d'olive, sel et basilic), mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon de Parme « I Gran Re » 16 mois, roquette, Grana Padano, huile EVO  
11,00 EUR

## Norvegese

Saumon, roquette, Bufala Campana DOP, flocons de citron, huile d'olive extra vierge  
10,00 EUR

# PIZZAS FRITES

## Golosa

Mortadella, DOP Campanian Stracciatella, Pistache Pesto, Pistaches hachées  
12,00 EUR

## Tricolore

Parme Ham "I Gran Re" 16 mois, Bufala Campana Dop, basilic, pistaches hachées, huile Evo  
10,00 EUR

# DESSERT

Gâteaux au fromage 6,00 €

Glace au citron maison 6,00 €

Cannoli décomposé 6,00 EUR

Tiramisu 6,00 €

Croustillant pistache 6,00 EUR

Coeur orange 6,00 EUR

# BOISSONS

Eau naturelle San Bernardo 3,00 EUR

Eau frizzante San Bernardo 3,00 EUR

Coca Cola 3,50 EUR

Domaine al Limone 3,50 EUR

Domaine alla Pesca 3,50 EUR

Fanta 3,50 EUR

Lutin 3,50 EUR

Café 1,50 EUR

Café Déca 1,50 EUR

## VINS BLANCS

Bagliesi Masi Catarratto Bio 24,00 EUR

Bagliesi Scialusu 23,00 EUR

Bagliesi Terre di Totò Grillo DOC bio 24,00 EUR

Baron Montalto Chardonnay 22,00 EUR

Baron Montalto Grillo 22,00 EUR

Baron Montalto Cucinci 23,00 EUR

Feudo Disisa Chara Catarratto 24,00 EUR

Feudo Disisa Chardonnay 30,00 EUR

Feudo Disisa Lu Bancu Catarratto 28,00 EUR

Fina Kikè Traminer - Sauvignon Blanc 25,00 EUR

Barone Montalto - Passif Blanc 25,00 EUR

Antichi vinai Petralava Etna DOC Bianco 25,00 EUR

Valle Dell'Acante Thimbra Vermentino BIO 26,00 EUR

Valle Dell'Acante Zagra DOC Bio 27,00 EUR

## VINS ROUGES

Barone Montalto Ammasso Sicile DOC 35,00 EUR

Antichi Vinai Neromoso 25,00 EUR

Bagliesi Maior Merlot Cabernet Bio 40,00 EUR

Bagliesi Scialusu Syrah - Merlot - Cabernet BIO 24,00 EUR

Baglio oro Sciulè Frappato 24,00 EUR

Baglio oro Zahri Frappato Rosato IGP 23,00 EUR

Baron Montalto Cabernet 22,00 EUR

Baron Montalto Syrah 28,00 EUR

Feudo Disisa Adhara Syrah DOC 24,00 EUR

Feudo Disisa Granmassetti Perricone DOC Monreale 30,00 EUR

Barone Montalto Passif 25,00 EUR

Barone Montalto Passivento 375 ml 18,00 EUR

Antichi Vinai Petralava Etna DOC 25,00 EUR

Valle Dell'Acante Cerasuolo DOCG Calssico Bio 28,00 EUR

Valle Dell'Acante Frappato Vittoria DOC Bio 27,00 EUR

# VINS MOUSSEUX

Baglio oro Amma'ri 22,00 EUR

Firriato Charme 25,00 EUR

Barone Montalto Prosecco Cuvè 25,00 EUR