



TRATTORIA SICILIANA
PIZZERIA FAMIGLIARE

Da Antonio e Marco Morreale

Storia Di Famiglia

Nous sommes Antonio e Marco, deux frères, issus de la famille Morreale, une famille de restaurateurs italiens à Lyon, implantée depuis 1966.

Nos trattoria

Retrouvez-nous à Tassin-La-Demi-Lune, dans notre Pizzeria Famigliare, au coeur de la presqu'île dans notre établissement Festa Love, dans le quartier du Point-du-Jour, à Fantastico, aux bords de Saône, dans notre Osteria Bella Vista, à Dardilly et Limonest dans notre concept en hommage à notre grand-père, Nonno Manca. Vous pouvez aussi vous régaler à Lyon 6e et à Craponne. Nuovo : la storia continue à Casa Morreale, dans le deuxième arrondissement de Lyon.



Gelateria Gloria

Découvrez également notre glacier artisanal : La Gelateria Gloria, située rue Grenette, où vous pouvez retrouver nos glaces et nos pâtisseries faites maison avec le savoir-faire Sicilien transmis par notre grand-mère.



Ouverture de notre deuxième restaurant en centre ville Lyonnais à Cordeliers, Festa Love 2021



Notre troisième restaurant dans le 6ème arrondissement de Lyon : "Fantastico". 2022



Ouverture de notre quatrième restaurant aux bords de Saône à Culière "L'Osteria Bella Vista" 2023



Ouverture de notre nouveau concept, un point de vente convivial à Dardilly. 2024



Ouverture de notre gelateria e pasticceria aux inspirations siciliennes. 2024



La storia continua à Casa Morreale



ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia



Carta dei vini

**DA ANTONIO E MARCO
MORREALE**

Vini

Nos vins au verre 12cl



Pétillants

Prosecco Naonis Spumante *VENETO Naonis DOC 100% Glera*

6€

Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles

Moscato Frizzante *PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco*

5,5€

Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

Blancs

Villa Leone *VENETO 50 % Garganega 50 % Chardonnay*

4,9€

Un climat doux et agréable qui offre un vin extrêmement parfumé et équilibré

Lacryma Christi Vesuvio Bianco *CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina*

6€

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Rosés

Rosé Dell' Estate *VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola*

4,9€

Un départ floral puis une légère note de fruits des bois

Puech Haut *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault*

7€

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges

Villa Leone Rosso *VENETO 50 % Corvina et 50 % Merlot Exclusivité Antonio e Marco*

4,9€

Corsé et souple, avec des notes intenses de cerises mûres, de confiture, d'herbes aromatiques, et une agréable amertume en finale.

Chianti San Lorenzo *TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot*

6€

Fruité, harmonieux, et légèrement tannique

Valpolicella Ripasso Le Poiane *PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella*

8€

Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille

Carafes Vins Italiens

25cl 50cl

Rouge IGT

IGT Rosso Sicilia

8,5€ 16€

Rosé IGT

IGT Rosato Salento

8,5€ 16€

Blanc IGT

IGT Bianco Sicilia

8,5€ 16€

Vini



Pétillants 75cl

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants

Prosecco Naonis Spumante VENETO Naonis DOC 100% Glera

Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles

27€

Moscato Frizzante PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco

Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

27€

Champagne brut CHAMPAGNE Veuve Clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier

Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue

95€

Spumanti Rossi - Vins rouges pétillants

Lambrusco di Modena EMILIA-ROMAGNA Righi 100% Gasparossa

25€

Des raisins typiques d'origine très ancienne cultivés dans cette région, pour un goût unique

Vini Bianchi Vins blancs 75cl

Chardonnay Poderi Melini I Coltri TOSCANA Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay

24€

Des notes florales et une légère note minérale, typique de la zone de production

Lacryma Christi Vesuvio Bianco CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina

28€

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Etna Bianco SICILIA Federico Curtaz DOC 85% Garganega, 15% Trebbians di Soave

58€

Grande finesse et belle minéralité avec un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna

Vini Rosati Vins rosés 75cl

Rosé Dell' Estate VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola

24€

Un départ floral puis une légère note de fruits des bois

Chiaretto di Bardolino Infinito LOMBARDIA Santi Rosé DOC 25% Corrina, 25% Rondinella, 25% Milanara, 25% Cimirone

28€

Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

Vini



Vini Rossi Vins rouges 75cl

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nero d'avola Altoreale | <i>SICILIA Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO</i> | 24,5€ |
| Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs | | |
| Chianti San Lorenzo | <i>TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot</i> | 26€ |
| Fruité, harmonieux, légèrement tanique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles | | |
| Primitivo di Manduria Tautor | <i>PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo</i> | 31,5€ |
| Intenses arômes de confiture de prunes, de cerises noires et de tabac, avec des notes de chocolat et de vanille | | |
| Valpolicella Ripasso Le Poiane | <i>PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Corvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella</i> | 34,5€ |
| Vin unique aux reflets violets et ses arômes particuliers : notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille | | |
| Etna Rosso | <i>SICILIA Federico Curtaz DOC 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Capuccio</i> | 55€ |
| Le grand vin de Sicile, soyeux, jolis tanins, un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna | | |
| Barolo | <i>PIEMONTE Marchesi di Barolo DOCG 100% Nebbiolo</i> | 88€ |
| Vin réalisé à partir de raisins Nebbiolo cultivés dans des crus historiques catalogués dans la commune de Barolo | | |

Vins Français 75cl

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Blancs | | |
| Chablis "Saint Martin" | <i>Bourgogne Domaine Laroche AOC 100% Chardonnay</i> | 55€ |
| La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi longue finale saline presque iodée | | |
| Rosé | | |
| Puech Haut | <i>LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault</i> | 34€ |
| Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé | | |
| Rouges | | |
| Cote rôtie "La Sarrasine" | <i>VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Bonserine 97% Syrah 3% Viognier</i> | 95€ |
| Nez épanoui au caractère fumé où le fruit est net et intense (prune à l'alcool, cacao). La bouche est énergique présentant une élégance voluptueuse | | |

Régions

Nous avons élaboré notre carte de vins en sélectionnant des vins provenant de toutes les régions d'Italie, afin de vous proposer une sélection étendue et diversifiée que fournissent les différentes régions d'Italie.



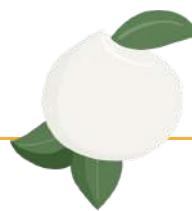
Menu

**DA ANTONIO E MARCO
MORREALE**

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)



Il Piatto Della Casa

24€

Un magnifico assortiment de charcuterie Italienne (ventricina piccante, jambon de Parme 24 mois DOP, mortadella), de fromage (stracciatella, burrata, billes de bufala) roquette, tomates cerises, poivrons grillés, artichaut ainsi que nos belles focaccia !

Fritto Misto Cha Cha Ciao !

20,5€

Una squadra de poissons et de fruits de mer frits, sauce tomate, citron jaune et aioli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !

POUR LES PLUS RAISONNABLES

(Mode solo en attendant ton match Tinder)

Carciofi alla Giudia



Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

Stracciatella cremosa

Le cœur crémeux de la burrata, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais
Crème et copeaux de truffe

Caponata Siciliana



Recette de la nonna typiquement Sicilienne aubergines, tomates, courgettes, câpres, céleri et raisins secs mijotés pendant 48h, pignons de pin, persil frais

9€

Mozza sticks bomba latina

8,5€

Bâtonnets de mozzarella panés, sauce tomate, roquette, basilic frais, huile d'olive

9€

Bella focaccia !

8,5€

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan
Supplément huile de truffe +2€ // supplément ail +0,5€

Melanze alla parmigiana



10,5€

Aubergines, sauce tomate, mozzarella, parmesan DOP, mélange de jeunes pousses, cuit au feu de bois, basilic frais

11€

Sicilian arancini al ragù

9€

14€

Mega deliziosa boulette de risotto généreusement farcie de viande mijotée, petit pois, mozzarella et d'une sauce tomate faite maison

8,5€

Insalate della Casa

Caprese e Basta

16,5€

Salade de tomates tricolores, accompagnée d'une burrata, crème de balsamique, pesto fait maison, basilic frais et grissini

Lolo Manzo

18€

Mélange de jeunes pousses, carpaccio de bœuf, pomme granny smith, copeaux de parmesan DOP, pesto fait maison, citron jaune, pignons de pin, crème de balsamique et grissini

Vegelova

17,5€

Mélange de jeunes pousses, billes de bufala, aubergines, courgettes, artichauts à la romaine, tomates cerises et tomates semi-séchées, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique et grissini

Pasta Fresca Artigianale

PRIMI PIATTI



GLUTEN FREE : Toutes nos paste sont disponibles en option sans gluten avec des penne sur demande +2,5€

Fagottini al gorgonzola e parmigiano (A)

16,5€

Pâtes farcies au parmesan DOP et crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP

Supplément jambon de Parme 24 mois DOP +3,5€

Gnocchi alla sorrentina

19€

Sauce tomate faite maison, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette

Gnocchi fritti al tartufo

21,5€

Gnocchi frits, sauce crème de truffe, stracciatella fondente, copeaux de truffe

Linguine al salmone

17€

Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune

The sexy vongole (A)

24€

Linguine, palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'Espelette, citron jaune, huile d'olive

Paccheri alla carbonara Pasta fresca

17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

Paccheri al pesto trapanese

17,5€

Pesto typiquement Sicilien fait maison, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais

Love mafaldine al tartufo bianco

20,5€

Crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe

Supplément jambon blanc truffé + 3,5€

(A) Présence d'alcool

Supplément burrata +4€ // Huile de truffe +2€

Bambino

1 Plat de pâtes

Pâtes à l'huile d'olive, ou jambon beurre ou à la sauce tomate fatta in casa

(jusqu'à 10 ans) 15€

OU

1 Pizza

Margherita ou jambon fromage

+ 1 Dessert

Une glace à l'italienne

+ 1 Boisson

Sirop à l'eau ou 1 jus de fruit au choix

Pizze e Tradizione



GLUTEN FREE : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten sur demande +4,8€



L'Inevitabile Notre gamme de pizza à ne surtout pas manquer !

Margherita

sauce tomate, mozzarella (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

12€

Napoletana

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives leccino

13,5€

Fantasia

sauce tomate, mozzarella, ail, oignons, parmesan DOP
(après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

13,5€

Atomica

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris

14,5€

4 Stelle

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre

14,5€

Zia Spianata

sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante

14,5€

Tonno e Cipolle

sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives leccino
(après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

14,5€

4 Formaggi

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone

15€

Calzone

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf, champignons de Paris
(après cuisson : roquette, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, tomates cerises)

15€

Fratello Antonio

sauce tomate, mozzarella, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil

15,5€

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

Norma

15,5€

sauce tomate, mozzarella, melanzane frites (après cuisson : ricotta salata râpée, basilic frais)

Stracciatella ti amo

15,5€

sauce tomate, mozzarella (après cuisson : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)

Pizza végétarienne

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives +1€ / œuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€

Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€

Jambon de Parme 24 mois DOP, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé +3,5€ / Ananas + 80€

Et bien plus encore... Demandez le supplément de votre choix à notre squadra !

Pizze e Tradizione



GLUTEN FREE : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten sur demande +4,8€

I Bianchi

Notre gamme de pizza pour les mozzarella lovers !

Nonna Antonina

mozzarella, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO)

14€

Donna Santina

mozzarella, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta)

15€

Salmon

mozzarella (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto fait maison, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)

16,5€

Fratello Marco

mozzarella (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, burrata, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)

17,5€

I Gioielli

Notre gamme de pizza incroyable !

Ma che Bufala

sauce tomate, mozzarella (après cuisson : roquette, jambon de Parme 24 mois DOP, mozzarella, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto fait maison, crème de balsamique)

18€

Insta tartufo

mozzarella, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais)

18€

Genova

pesto, tomates cerises, mozzarella
(après cuisson : jambon de Parme 24 mois DOP, stracciatella, pignons de pin, basilic frais)

20€

Pipo Maradona

crème de truffe noire, mozzarella (après cuisson : jambon blanc truffé, burrata, copeaux de truffe, tomates cerises, parmesan DOP, huile de truffe, basilic frais)

24,5€

Pizza Hawaïenne

La seule fois que des Siciliens mettent une pizza chère, pour ne surtout pas la vendre !

100€

sauce tomate, mozzarella, ananas, jambon blanc supérieur

Pizza del mese

Chaque mois, une nouvelle pizza vous est proposée selon l'inspiration du chef : composée de produits frais et de saison !

Pizza végétarienne

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives +1€ / Oeuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€
Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€

Jambon de Parme 24 mois DOP, mortadella pistachée de Bologne, jambon blanc truffé
+3,5€ / Ananas + 80€

Et bien plus encore... Demandez le supplément de votre choix à notre squadra !

Terra o Mare

SECONDI PIATTI



Carni

Les ricette de la Nonna !

SUGGESTION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous seront proposées !

Lasagne al forno di Monica Belluci

20,5€

Lasagne alla bolognese XXL, stracciatella, mélange de jeunes pousses, basilic frais, cuites al forno a legna

Bella polpette alla Siciliana da Antonio e Marco



22,9€

Viande de boeuf à la Sicilienne, recette top secrète de la Nonna Antonina, servie avec des linguine à la sauce tomate, basilic frais, parmesan DOP

Cotoletta alla Milanese, il nostro amante amore !

25€

La généreuse escalope de veau à la milanaise, citron jaune, cèpes à queue, servie avec des linguine à la sauce tomate, petite salade verte, parmesan DOP, basilic frais

// EXTRA KIFF //

• Version Valdostana :
jambon blanc et mozzarella gratinée
au feu de bois +2€

• Version Palermitana :
aubergines et mozzarella gratinée
au feu de bois +2€

• Version Alba :
jambon blanc truffé et mozzarella
gratinée au feu de bois +3€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto allo zafferano con gamberoni

26,5€

Le fameux risotto safrané aux gambas, ventricina piccante, persil frais, zestes de citron jaune, herbes aromatiques

A far l'amore comincia tu



24,5€

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, caponata sicilienne, citron jaune et persil frais

Juste à côté

| | |
|---------------------------|------|
| Mélange de jeunes pousses | 5,5€ |
| Salade de tomates cerises | 6€ |
| Caponata à la sicilienne | 8,5€ |
| Pommes de terre grenaille | 6,5€ |
| Focaccia à l'ail | 9€ |

Dolci e Caffetteria



Dolci della casa

Bellissimo tiramisù (A)

8€

Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !

Baby cotta

7€

Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache

Cannolo magico

8€

La star Sicilienne : rouleau de pâte frit rempli d'une crème de ricotta à la vanille, pépites de chocolat et éclats de pistache

Caffè o tè gourmet

9€

Le véritable café italien ou thé accompagné de mignardises italiennes : tiramisù, panna cotta, boule de glace du moment **Remplace le café par un Limoncello (A) +3€**

Pizza dolce

12€

Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice. Au choix : pizza al Nutella ou pizza al pistacchio

Supplément boule de glace au choix +2,50€

Bombetta fritta

À partager... ou pas !

11€

Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly

Brioche col tuppo

11,5€

Brioche col tuppo chaude accompagnée d'une boule vanille, sauce Nutella ou pistache au choix

Torta al pistacchio

9,5€

La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache et enrobée d'éclats de pistache. Pour les fans de pistache !

Baba al rhum (A)

9€

Le baba au rhum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena

(A) Présence d'alcool

Caffetteria

Ristretto

COME A NAPOLI

2€

Espresso

2,2€

Decaffeinato

3€

Caffè Lungo

3€

Caffè Corretto (A)

3,5€

Macchiato

3€

Cappuccino

4,5€

Tè, Infusione

3,5€

Supplément chantilly +1€



Gelati della nonna

Affogato al caffè

8€

Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées
Amaretto +3€

Donna Bianca

9,5€

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

Sorrento (A)

9,5€

Glace citron, limoncello

Cioccolato liegi

9,5€

Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly

Glaces à l'Italienne

En cornet ou en pot

5,5€

Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment

- Supplément au choix

+ 1€

Nutella, coulis de fruits rouges, coulis chocolat, chantilly

- Topping au choix

+0,50€

Éclats de pistache, éclats de noisette

Sunday Pistacchio

9€

Glace à l'italienne vanille, crème de pistache, éclats de pistache

Sunday Cioccolato

9€

Glace à l'italienne vanille, coulis chocolat, pépites de chocolat

Sunday Caramello

9€

Glace à l'italienne vanille, crème caramel beurre salé ou nature, pépites de noisette

Gloria
Da Antonio e Marco
MORREALE

Gelati artigianali siciliani della Nonna
da Antonio e Marco Morreale



Au choix :

Vanille, chocolat, pistache,
stracciatella, citron, fraise

1 boule : 3,5€ 2 boules : 6,5€ 3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€

Formule brasero

SECONDI PIATTI

Uniquement le dimanche midi

Grigliata domenicale

- **Planches de viandes grillées**

29,5€

Deux côtes de porc, deux côtes d'agneau, deux merguez,
des saucisses au fenouil avec des légumes grillés au brasero

- **Légumes grillés**

14,5€

- **Tagliata di manzo sucrines grillées**

29€

Une viande de bœuf maturée incroyablement onctueuse.
Pommes de terre grenaille sautées puis rôties au brasero,
romarin et persil frais, sucrines grillées

Pesce alla griglia

- **Assiettes de poissons grillés**

31,5€

Gambas, poulpe, calamars, espadon avec des légumes grillés au brasero

- **Supplément sauce :**

+1€

Persillade, aïoli, moutarde, mayonnaise au choix

- **Suggestion**

9€

Focaccia à l'ail

7,5€

Pommes de terre rôties, thym et ail



Rocco Siffredi

Vodka, Pamplemousse rose, Fleur de Sakura,
Fleur de sureau, Framboise

12€

18cl



Il moro'jito

Rhum, Menthe, Citron vert, Sirop
de sucre, Eau pétillante

12€

18cl



Tropico'lada

Rhum blanc, Jus d'ananas,
Crème de noix de coco

12€

18cl



Moana Porn

Vodka Eristoff, Shot de Prosecco,
Liqueur de passion, Citron vert

12€

18cl

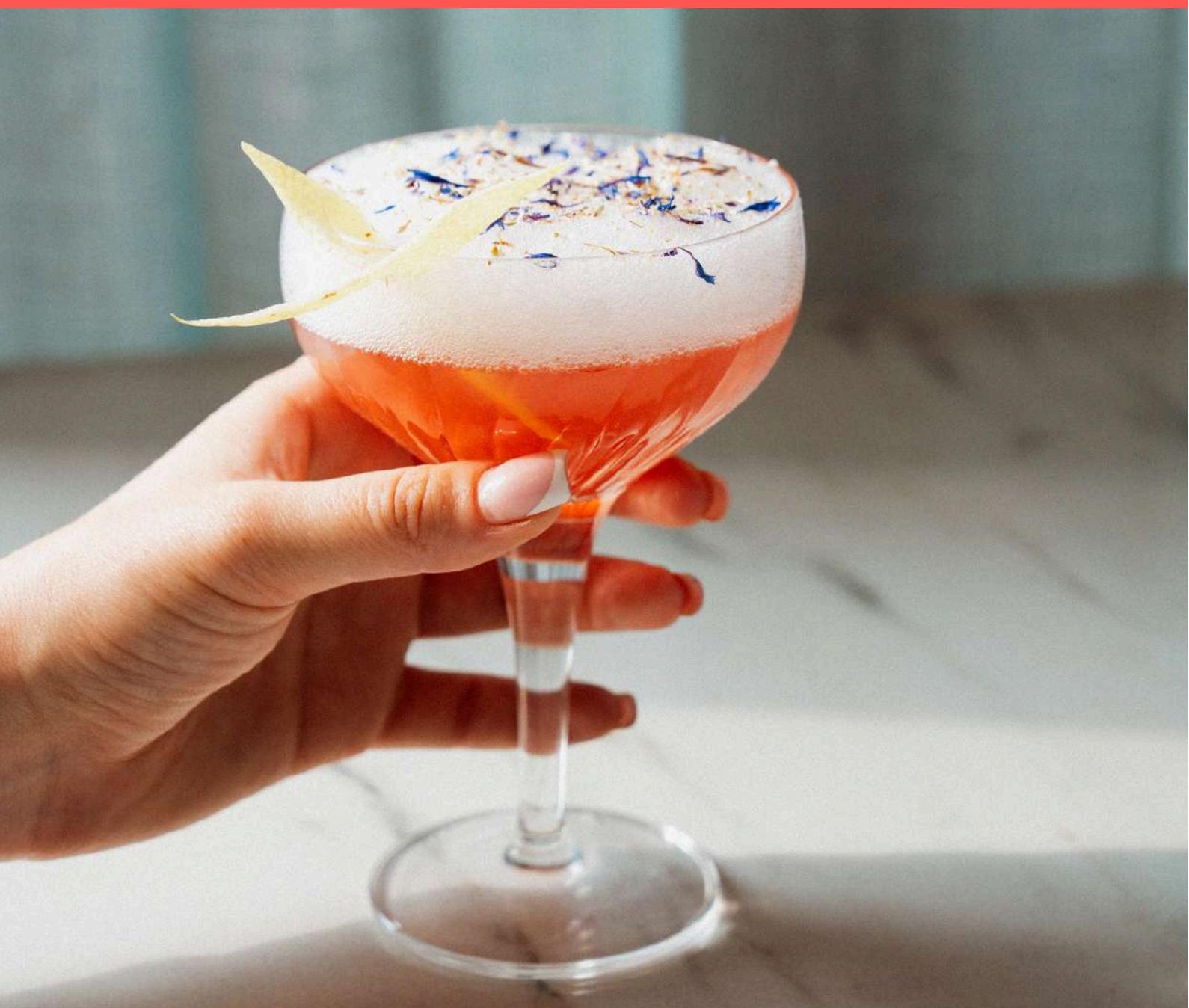


Mia Cara

Rhum, Pamplemousse, Framboise,
Fleur de Sakura, Fleur de Sureau

12€

18cl



Don Moscow Mule

12€

Vodka, Gingembre, Citron vert, Miel
d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau Pétillante

18cl



Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

* Option Campari disponible



Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante

11€

14cl



Limoncello Spritz

11€

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl



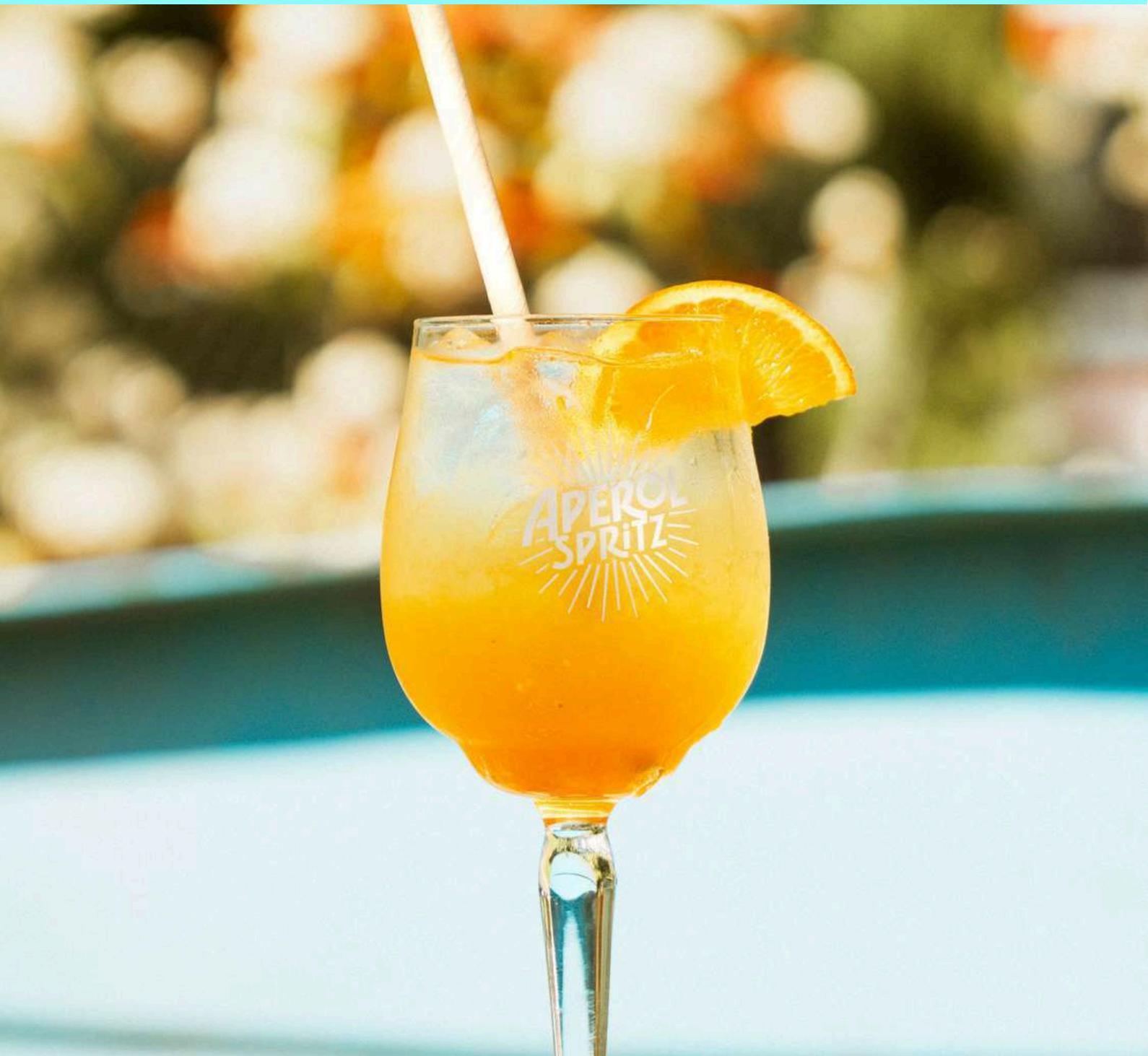
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

* Ou purée de fraise disponible



Virgin Mojito



8€

Menthe, Citron vert, Sirop de sucre, Limonade

18cl





Tutti Frutti

Jus d'orange, Ananas,
Sirop de Grenadine

8€

20cl



Aperitivo

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Campari | 4,5€ | 4cl |
| Martini | 4,5€ | 4cl |
| Rouge, blanc, fiero | | |
| Kir vin blanc | 5,5€ | 12,5cl |
| Cassis ou framboise | | |
| Whisky | 8€ | 4cl |
| Supplément soda 1,5€ | | |
| Ricard | 4,5€ | 2cl |
| Supplément sirop 1€ | | |

Birra

Pression

| | | |
|------------------------|------|------|
| Moretti | 4,9€ | 25cl |
| Bière blonde 5,1° | 7,5€ | 50cl |
| Supplément sirop 0,50€ | | |
| Monaco | 5€ | 25cl |
| | 8€ | 50cl |
| Panaché | 4,9€ | 25cl |
| | 7,9€ | 50cl |

Bouteille

| | | |
|-------------------|------|------|
| Moretti | 4,9€ | 33cl |
| Bière blonde 5,1° | | |
| Flea | 4,9€ | 33cl |
| Bière blanche 5° | | |

Soda

| | | |
|------------------------------------------------|------|--------|
| Coca-cola, zéro, Ice-tea | 3,9€ | 33cl |
| Limonade Sicilienne | 3,9€ | 27,5cl |
| Citron jaune, orange sanguine | | |
| Jus de fruits | 4€ | 25cl |
| Pomme, orange, abricot, ananas | | |
| Diabolo | 4€ | 25cl |
| Sirop à l'eau | 2,5€ | 25cl |
| Fraise, grenade, menthe, citron, pêche, orgeat | | |
| Perrier | 3,9€ | 33cl |

Acqua

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| San Benedetto, San Pellegrino | 4,7€ | 75cl |
|-------------------------------|------|------|

La cave d'Antonio & Marco

| | | |
|---------------------------|-----|-----|
| Limoncello | 7€ | 4cl |
| Menthe poivrée - Jacoulot | 7€ | 4cl |
| Chartreuse | 8€ | 4cl |
| Rhum Santa Teresa | 8€ | 4cl |
| Bailey's | 7€ | 4cl |
| Whisky Japonais | 10€ | 4cl |



ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

| Produits contenant des allergènes | Gluten 1 | Crustacés 2 | Oeufs 3 | Poissons 4 | Arachides 5 | Soja 6 | Lait 7 | Fruits à coque 8 | Céleri 9 | Moutarde 10 | Sésame 11 | Sulfites 12 | Lupins 13 | Mollusques 14 |
|-------------------------------------|----------|-------------|---------|------------|-------------|--------|--------|------------------|----------|-------------|-----------|-------------|-----------|---------------|
| ANTIPASTI | | | | | | | | | | | | | | |
| Il piatto della casa | x | | | | | | | x | x | | | | x | |
| Fritto Misto cha cha ciao | x | x | x | x | x | | | | x | | | x | | x |
| Carciofi Alla Giudia | x | | | | | | | x | | | | | | |
| Stracciatella cremosa | | | | | | | | x | | | | | | |
| Burrata Pugliese Pesto | | | | | | | | x | x | | | | | |
| Burrata Pugliese al Tartufo | | | | | | | | x | | | | | | |
| Caponata Siciliana | | | | | | | | x | x | | | x | | |
| Mozza Sticks bomba latina | x | | x | | | | | x | | | | | | |
| Bella Focaccia | x | | | | | | | x | | | | | | |
| The Melanzane Alla Parmigiana | x | | | | x | | | x | | | | | | |
| Arancini al Ragu | x | | x | | | | | x | | | | | | |
| INSALATA | | | | | | | | | | | | | | |
| Caprese et basta | x | | | | | | x | x | x | | x | x | | |
| Lolo Manzo | x | | | | | | x | x | x | | x | x | | |
| Vegelova | x | | | | | | x | x | | | x | x | x | |
| Parma, Melone et Amore | x | | | | | | x | x | | | x | x | x | |
| PASTA | | | | | | | | | | | | | | |
| Fagottini al gorgonzola e parmesano | x | | x | | | | | x | | | | x | | |
| Gnocchi alla sorrentina | x | | x | | | | | x | | | | | | |
| Gnocchi fritti al Tartufo | x | | x | | | | | x | | | | | | |
| Linguine Al Salmone | x | | | x | | | | x | | | | | | |
| The Sexy Vongole | x | | | | | | | | | | | x | | x |
| Paccheri Alla Carbonara | x | | x | | | | | x | | | | | | |
| Paccheri alla pesto trapanese | x | | | | | | | x | x | | | | | |
| Love Mafaldine al Tartufo Bianco | x | | | | | | | x | | | | | | |
| PIZZE | | | | | | | | | | | | | | |
| Margherita | x | | | | | | | x | | | | | | |
| Napoletana | x | | | x | | | | x | | | | | | |
| Fantasia | x | | | | | | | x | | | | | | |
| Atomica | x | | | | | | | x | | | | | | |
| 4 Stelle | x | | | | | | | x | | | | | | |

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

| Produits contenant des allergènes |  1 |  2 |  3 |  4 |  5 |  6 |  7 |  8 |  9 |  10 |  11 |  12 |  13 |  14 | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--|
| DOLCI | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bellissimo Tiramisu | x | | x | | | | x | | | | | | | | |
| Baby Cotta | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Cannolo magico | x | | | | | | x | x | | | | | | | |
| Caffé o té gourmet | x | | x | | | | x | | | | | | | | |
| Pizza Al Nutella | x | | | | x | | x | x | | | | | | | |
| Pizza crème de pistache | x | | | | | | x | x | | | | | | | |
| Bombetta fritta | x | | | | x | | x | x | | | x | | | | |
| Brioche Sicilienne | x | | x | | x | | x | x | | | | | | | |
| Torta pistacchio | x | | x | | x | | x | x | | | x | | | | |
| Baba al rhum | x | | x | | | | x | | | | | | | | |
| GELATO | | | | | | | | | | | | | | | |
| Affogato al café | | | | | | | x | x | | | | | | | |
| Donna Bianca | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Sorrento | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ciocolato Liegi | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Glace italienne du moment | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Vanille | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Chocolat | | | | | | | x | x | | | | | | | |
| Stracciatella | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Pistache | | | | | | | x | x | | | | | | | |
| Citron de Sicile | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sunday cioccolato | | | | | | | x | | | | | | | | |
| Sunday pistacchio | | | | | | | x | x | | | | | | | |