



PIZZA, AMORE & FANTASIA
PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL' ITALIA

ANTONIO & MARCO MORREALE

TUTTO È FATTO IN CASA
SUR PLACE & À EMPORTER



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Composez votre entrée et savourez nos fabuleux produits importés en direct de nos producteurs en Italie.

1 produit : 7€ 2 produits : 13€ 3 produits : 18€ 4 produits : 23€ 5 produits : 28€

JAMBON CRU SAN DANIELE DOP : le jambon de San Daniele est une excellence Italienne, il est le fruit d'une fabrication artisanale ancestrale

BURRATA PUGLIESE (125G) : notre bijoux au cœur tendre, un cœur rempli d'une onctueuse crème lactée

MOZZARELLA DI BUFALA (125G) : la Madone de Naples, ferme et fondante

FOCCACCIA PARTY : une véritable sensation de manger du pain chaud ! Huile d'olive, parmesan DOP et origan

GORGONZOLA DOP : fromage bleu crémeux, provenant de Lombardie

CARCIOFI ALLA ROMANA : artichauts à la romaine, roquette, tomate cerises, huile d'olive, poivre noir

SALSICCIA VENTRICINA DEL FUTURO : saucisson élaboré avec les meilleurs morceaux de porc, du lard, du sel et de nombreux piments rouges

JAMBON CUIT À LA TRUFFE / +2€ : c'est un jambon tendre et parfumé, farci de truffes, il est salé, lié à la main et cuit à la vapeur

STRACCIATELLA FONDENTE : le cœur crémeux de la burrata

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO (100G) : saveur de truffe s'associant parfaitement à l'onctuosité de la crème

INSALATA

Pour accompagner tous vos plats, petite salade verte ou salade de tomates : 7€

VERDURA (V) / 14,5€ : aubergines, courgettes, poivrons grillés, artichauts à la Romaine, tomate séchés, poivrons farcies, copeaux de parmesan, roquette

ITALIANA DA J-AX & FEDEZ / 15,5€ : salade verte, tomates, jambon cru de parme, burrata pugliese, copeaux de parmesan, origan

DOLCE VITA DA VINO (V) / 15,5€ : La best-seller de notre Capo Giorgio ! tomate cœur de boeuf, big burrata GASM, pesto fatto in casa, origan, olio d'oliva pugliese

PIZZA, AMORE & FANTASIA

Antonio E Marco Morreale antonioemarco_morreale

Prix nets en euros - Service compris

LA NOSTRA PASTA

-- Primi Piatti --

PENNE AL GORGONZOLA DOP (V) / 14€
fromage bleu crémeux, parmesan, herbes fraîches

LINGUINI ALLA CARBONARA / 14,5€
lardons fumés, jaune d'œufs, parmesan, herbes fraîches

KING PENNE AL PESTO E PROSCIUTTO CRUDO / 14,5€
pesto de basilic épais, tomates cerises, Jambon cru, parmesan, basilic frais

LINGUINI AL SALMONE / 14,5€
saumon fumé, pluches d'aneth

POMODORO 2.0 (V) / 15,5€
penne à la sauce tomates maison, tomates cerises, ail, basilic frais et Cœur de burrata, piment d'Espelette

LOVE PAPPARDELLE AL TARTUFO BIANCO (V) / 16,5€
créé en collaboration avec notre nonna Antonina ! que du bonheur ... crème de truffe, parmesan, copeaux de truffe, herbes fraîches

THE SEXY VONGOLE / 18,5€
Les unique, en honneur à Raffaella Carrà.. linguine con mega palourdes, filet de vin blanc, ail frais, persil plat, olio d'oliva des pouilles infusées à l'ail

Extra Stracciatella : 4€

CARPACCIO

-- Secondi Piatti --

LOLO MANZO / 14,5€ : carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, citron, huile d'olive // à déguster avec notre cocktail Signore Sorrentino

IL POLPO BABY / 14,5€ : carpaccio de poulpe, tomates cerises, roquette, citron, huile d'olive, poivre noir // à déguster avec notre cocktail Pesca Baby

PIZZE ARTIGIANALI

Les deux frères vous suggèrent leurs cocktails préférés pour chacune de ces pizze*

L'INEVITABILE Cazzo che buono !

MARGHERITA (V) / 12€ : tomate, mozzarella (après cuisson : basilic frais)
// Cocktail : Spritz classico

ATOMICA / 13,5€ : tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de paris // Cocktail : Classic negroni

3 FORMAGGI (V) / 13,5€ : tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, parmesan DOP
// Cocktail : Green cadet

4 STELLE / 13,5€ : tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre // Spritz classico

ZIA SPIANATA / 14,5€ : tomate, mozzarella, spianata picante // Sureau amore

NAPOLETANA / 13€ : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives // Classic negroni

FRATELLO ANTONIO / 14,5€ : tomate, mozzarella, saucisse fenouil, poivrons grillés maison, oignons // Classic negroni

FANTASIA (V) / 13,5€ : tomate, mozzarella, ail, oignons, parmesan DOP // Pesca baby

VEGETARIANA (V) / 14,5€ : tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, artichauts, tomates séchées (après cuisson : roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises)
// Spritz classico

CALZONE / 13,5€ : tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de paris, œuf // Amaretto sour

STRACCIATELLA TI AMO (V) / 15€ : tomate, mozzarella (après cuisson : stracciatella fondante, basilic, huile d'olive, piment d'Espellette) // Pesca baby

I CREMOSI E meglio di una donna, cazzo !

DONNA SANTINA / 14€ : crème, mozzarella, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta) // Green Cadet

SALMONE / 14,5€ : crème, mozzarella (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto) // Classic negroni

NONNA ANTONINA (V) / 13,5€ : crème, mozzarella, chèvre (après cuisson : Amandes, miel AB) // Pesca baby

PIZZE BIANCHE Portami la bianche, portami la felicità !

FRATELLO MARCO / 15,5€ : mozzarella (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, mozza di bufala, éclats de pistache) // Ciociobello

I GIOIELLI Ma che prestigio !

MA' CHE' BUFALA / 17€ : tomate, mozzarella (après cuisson : jambon de parme DOP, roquette, mozza di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto) // Sureau amore

INSTA TARTUFO / 17€ : mozzarella, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, basilic frais) // Amaretto sour

PIPO MARADONA / 24,5€ : crème de truffe noire, mozzarella (après cuisson : speck affumicato, burrata truffée, copeaux de truffe fraîche de saison, parmesan DOP, huile de truffe, basilic frais) // Sorrento Sparkle

EXTRA : Œuf : 1€ / Stracciatella, burrata, mozza di bufala : 4€
Jambon cru San Daniele, mortadelle pistachée, jambon blanc truffé : 3,5€

PIZZA DU MOIS

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