

Storia Di Famiglia

Le concept

Antonio e Marco, c'est l'histoire de 2 frères issus de la famiglia Morreale, une famille de restaurateurs italiens à Lyon.

C'est aussi un véritable concept ayant pour but de partager les valeurs et les traditions italiennes avec des pizzas artisanales, des antipasti à déguster bien entouré, le tout accompagné d'une bière, d'un cocktail ou d'un bon verre de vin italien.

L'idée est d'apporter cette touche de jeunesse et de folie tout en gardant ce côté familial et chaleureux.



Nos trattoria

Les deux frères Antonio e Marco Morreale continuent leur chemin vers le succès et vous proposent aujourd'hui de les retrouver dans la Pizzeria Familiare de Tassin-La-Demi-Lune, ou bien au coeur de la presqu'île dans l'établissement Festa Love. Retrouvez les aussi dans le quartier du Point-du-Jour, à Fantastico, aux bords de Saône, dans la nouvelle Osteria Bella Vista et dans le tout dernier concept, Nonno Manca à Dardilly, dans l'ouest lyonnais.

Au menu, pizza, pasta, antipasti, des desserts fatta casa par notre cheffe pâtissière et le dimanche, c'est BRUNCH !

RETROUVEZ NOS PIZZE 7/7j - 24/24h DANS NOS DISTRIBUTEURS D'ECULLY, SAINTE-FOY-LÈS-LYON ET CALUIRE-ET-CUIRE.

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)

Savourez nos fabuleuses planches de produits sélectionnés par Antonio e Marco Morreale auprès de nos producteurs italiens.

What a bomb Salumi & Burrata 21€

Pour commencer ton apéro italiano en mode XXL

Jambon cru San Daniele, jambon cuit à la truffe, spianata picante, mortadella al pistacchio, burrata pugliese, boules de pâte à pizza frites, câpres, roquette, huile d'olive.

Fritto Misto Cha Cha Ciao ! Un po' di mare 20,5€

Una squadra de poissons et fruits de mer frits, sauce tomate, citron vert, aïoli fatta casa e grazie mille bb !

Mozza Addicted 22,5€

Stracciatella fondente, mozzarella di bufala, burrata pugliese, boules de pâte à pizza frites, pesto maison, tomates séchées, tomates cerises, roquette, huile d'olive.

POUR LES PLUS RAISONNABLES

(Mode solo en attendant ton match Tinder)

Composez votre entrée avec nos meraviglioso antipasti.

MA CHE BELLA FOCACCIA PARTY ! 8€

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan
Supplément huile de truffe +2€

MOZZA STICK BOMBA LATINA 8€

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

STRACCIATELLA FONDENTE 9€

Le cœur crémeux de la burrata

JAMBON CRU SAN DANIELE 9€

L'excellence à l'italienne tranchée finement, huile d'olive, basilic

BIG BURRATA 250g

Pesto et basilic frais 11€
Copeaux et crème de truffe 14€

CARCIOFI ALLA ROMANA 9€

Artichauts à la romaine, mélange de jeunes pousses, tomates cerises, huile d'olive, poivre noir

JAMBON CUIT À LA TRUFFE 10€

Un jambon tendre et parfumé, farci de truffe noire

THE MELANZANE ALLA PARMIGIANA 10,5€

Aubergines, sauce tomate, mozzarella, parmesan DOP, le tout cuit au feu de bois, basilic frais

HOT SICILIAN ARANCINI AL TARTUFI 11€

Mega deliziosa boulette de risotto à la crème de truffe panée, copeaux de truffe

CASSOLETTE DE PALOURDES 18€

Palourdes fraîches mijotées à l'ail, tomates cerises, vin blanc, piment d'espelette et touche de basilic



Freschezza Baby

LA DOLCE VITA DA DINO 16€

La fraîcheur incarnée ! Tomates cerises, burrata, pesto, origan, huile d'olive, crème de balsamique, basilic frais

LOLO MANZO ALLE MELE 17,5€

Le carpaccio de bœuf, pomme granny smith, roquette, copeaux de parmesan, pesto fatta casa, citron, pignons de pin, huile d'olive

VERDURA 17€

Mélange de jeunes pousses, aubergines, courgettes, artichauts à la romaine, tomates séchées, poivrons farcis au fromage, copeaux de parmesan, crème de balsamique, huile d'olive

IL POLPO BABY 22,5€

Carpaccio de poulpe, tomates cerises, burrata, mélange de jeunes pousses, citron, huile d'olive, poivre noir

CEVICHE CON LIMONCELLO E LIMONE VERDE 21,5€

Filet de bar mariné dans son jus de citron vert et limoncello. Vinaigrette aux agrumes, framboises, straciatella fondente, zeste de citron vert et grenade. Servi avec de l'avocat et tomates cerises

Suppléments : Jambon cru +3,5€ // Burrata +4€

No pasta No kiss

PRIMI PIATTI



GLUTEN FREE : TOUTES NOS PASTA SONT DISPONIBLES EN OPTION SANS GLUTEN AVEC DES PENNES SUR DEMANDE +2€

TROFIE AL GORGONZOLA DOP 16€

Crème de gorgonzola fatta casa, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan, brisures de noix

Supplément speck +3,5€

LINGUINE AL SALMONE 16,5€

Crème, saumon fumé, oignons, sauce tomate, aneth, citron vert

TROFIE AL PESTO VERDE E JAMBON CRU 16€

Pesto, tomates cerises, jambon cru, parmesan DOP, basilic frais, pignons de pin

NOTRE LASAGNE AUSSI BELLA QUE MONICA BELLUCCI 19,5€

Big lasagne alla bolognese, straciatella, basilic frais, huile d'olive

Servi avec une salade verte

GNOCCHI CROCCANTISSIMO 20,5€

Gnocchis frits, sauce crème de truffe, et straciatella fondente, copeaux de truffe

LINGUINE ALLA CARBONARA 16,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino, parmesan DOP

THE SEXY VONGOLE 24€

Les uniques, en honneur à Raffaella Carrà.

Palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'espelette, huile d'olive

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 17,5€

Sauce tomate maison, tomates cerises, ail, basilic, burrata des pouilles, piment d'Espelette



LOVE MAFALDINE AL TARTUFO BIANCO 19,5€

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

Supplément jambon à la truffe +3,5€

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

Prix net en euros - Service Compris - La maison n'accepte pas les paiements en nature

Vivi Di Amore E Pizza

GLUTEN FREE : TOUTES NOS PIZZE SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN SUR DEMANDE +4,5€



L'INEVITABILE

MARGHERITA (V) 12€

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

ATOMICA 14,5€

tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de paris

NAPOLETANA 13,5€

tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives taggiasche

4 FORMAGGI (V) 15€

tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, parmesan DOP, caciocavallo

FANTASIA (V) 13,5€

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

4 STELLE 14,5€

tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre

CALZONE 15€

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

ZIA SPIANATA 14,5€

tomate, mozzarella, spianata picante (après cuisson : basilic frais)

FRATELLO ANTONIO 15€

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

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

VEGETARIANA (V) 15,5€

tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, artichauts, tomates séchées (après cuisson : roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, crème de balsamique)

STRACCIATELLA TI AMO (V) 15,5€

tomate, mozzarella (après cuisson : straciatella fondente, basilic, huile d'olive, piment d'Espelette)

I CREMOSI

NONNA ANTONINA (V) 13,5€

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

DONNA SANTINA 15€

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

SALMONE 16,5€

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

FRATELLO MARCO 17€

crème, mozzarella (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, mozzarella di bufala, éclats de pistache, copeaux de parmesan, basilic frais, pesto, tomates cerises)

I GIOIELLI

MA CHE BUFALA 17,5€

tomate, mozzarella (après cuisson : jambon de parme DOP, roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, crème de balsamique, tomates cerises, pesto)

INSTA TARTUFO 18€

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

GENOVA 20€

pesto, tomates cerises, mozzarella di bufala (après cuisson : jambon cru, lamelles de courgette crue, straciatella, pignons de pin, basilic frais)

PIPO MARADONA 24,5€

crème de truffe noire, mozzarella (après cuisson : speck affumicato, burrata, copeaux de truffe, parmesan DOP, huile de truffe, basilic frais)

PIZZA DU MOIS

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

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives +1€ / Œuf, champignon +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€ / Straciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€ / Jambon cru, mortadelle pistachée, jambon blanc truffé +3,5€

Encore plus de suppléments disponibles, demande à notre bella squadra.

♥ PIZZA EN FORME DE COEUR +1€ ♥

Terra o Mare

SECONDI PIATTI

« Piatti che ricordano i momenti in famiglia trascorsi in Sicilia al mare ! »
 * Des plats qui nous rappellent des moments en famille passés en Sicile au bord de la mer

SUGGESTION DU JOUR


Demandez à notre squadra la suggestion du jour réalisée avec des produits frais et de saison !

POUR ACCOMPAGNER TOUS VOS PLATS : PETITE SALADE VERTE OU SALADE DE TOMATES : 6€

Carri

L'UNICA TAGLIATA DI MANZO 28,5€

Une viande de bœuf maturée et incroyablement onctueuse. Pommes de terre grenaille sautées puis rôties au feu de bois, romarin et persil frais, roquette, tomates cerises, parmigiano, caponata à la sicilienne, sauce cacio e pepe fatta casa

 Suggestion // À déguster avec notre Negroamaro //

BELLA POLPETTE ALLA SICILIANA 22,9€ DA ANTONIO E MARCO

Boulettes de viande à la sicilienne, recette de famille tenue top secrète, linguine con salsa di pomodoro, basilic frais

 Suggestion // À déguster avec notre rouge Nero D'Avola //

COTOLETTA ALLA MILANESE, 24,5€ IL NOSTRO AMANTE AMORE !

La généreuse escalope de veau à la milanaise, citron jaune, câpres à queue, linguine con salsa di pomodoro, parmesan DOP, basilic frais, huile d'olive

En bonus : +2€ version Valdostana jambon blanc ou aubergines con mozzarella gratinée au feu de bois // +3€ jambon blanc truffé con mozzarella gratinée au feu de bois

 Suggestion // À déguster avec notre rouge U Passiminto //

Pesce

WON'T FORGET YOU ! 25,5€

Notre fameux risotto au parmesan et coquilles Saint-Jacques. Notre coup de cœur !

 Suggestion // À déguster avec notre blanc Settesoli //

A FAR L'AMORE COMINCIA TU 24,5€

Poulpe grillé et purée de pommes de terre (+3€ à la truffe), caponata à la Sicilienne, persil frais

 Suggestion // À déguster avec notre Pipoli blanc //

Meru Bambino 15€ (jusqu'à 10 ans)

1 PLAT DE PÂTES

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

OU 1 PIZZETA

Margherita ou jambon fromage

+

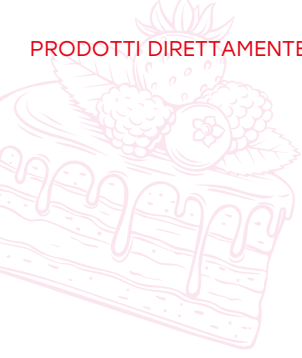
1 DESSERT

Une boule de glace au choix ou mousse au chocolat

+

1 BOISSON

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



Dolci Della Casa

BELLISSIMO TIRAMISÙ (A) 7,5€

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

BABY COTTA 7€

Accompagnée de son coulis de fruits rouges

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6,5€

Notre terrible mousse au chocolat et sa chantilly

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

TORTA AL LIMONE 9€

La véritable tarte au citron meringuée della casa

CAFFÈ O TÈ O GOURMET 9€

Le véritable café italien ou thé accompagné de ses douceurs

Remplace le café par un Limoncello (A) +3€

PIZZA AL NUTELLA 12€

Calzone généreusement garnit de Nutella accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamamia, quel délice.

Remplace le Nutella par de la pâte de pistache artisanale
Supplément boule de glace au choix à 2,50€

BOMBETTA FRITTA 9€

Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella, glace vanille, éclats de noisette et chantilly

Remplace le Nutella par de la pâte de pistache

(A) Présence d'alcool

PIATTO DI FORMAGGIO 14,5€

Gorgonzola, provolone, stracciatella fondente, noix, miel et roquette

GELATO E LOVE

COUPES GOURMANDES

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 9,5€

Glace citron, limoncello, chantilly

CIOCCOLATO LIEGI 9,5€

Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly



ANTONIO E MARCO GELATO FATTA CASA

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, fraise, citron

Demandez notre parfum du moment à notre sexy squadra

2 boules : 6,5€

3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€



AMARI, DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	6,5€	WHISKY	4 cl	6,5€
BAILEYS	4 cl	6,5€	GET 27	4 cl	6,5€
GRAPPA	4 cl	6,5€	CHARTREUSE	4 cl	6,5€
AMARETTO	4 cl	6,5€	ITALICUS	4 cl	8€
VODKA	4 cl	6,5€	RHUM Santa Teresa	4 cl	8€
			SHOT ALCOOL	2 cl	4€

CAFFETERIA LAVAZZA

Supplément chantilly +1€

RISTRETTO COME A NAPOLI	2€	MACCHIATO	3€
ESPRESSO LAVAZZA Kafa	2€	CAPPUCCINO	4,5€
DECAFFEINATO	3€	THÉ, INFUSIONE	3€
CAFÉ LUNGO	3€		

CARTE DES BOISSONS




TRATTORIA SICILIANA

PIZZERIA FAMILIARE
Di Antonia e Marco Morrales

Bar à Spritz



- Apérol Spritz** 14 cl **9€**
Apérol, prosecco, eau pétillante
- St Germain Spritz** 14 cl **10€** 
St Germain, prosecco, eau pétillante
- Italicus Spritz** 14 cl **10€**
Italicus, prosecco, eau pétillante

- Campari Spritz** 14 cl **9,5€**
Campari, prosecco, eau pétillante
- Limoncello Spritz** 14 cl **10€**
Limoncello, prosecco, eau pétillante

Cocktails



- Cicciobello** 14 cl **9€**
Purée de fraise et prosecco
- Porn Star Martini** 14 cl **12€**
Liqueur de fruit de la passion à la vanille, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, shot de prosecco
- Bellini** 14 cl **9€**
Purée de pêche et prosecco
- Berlusconi Gin** 12 cl **9€**
Bombay classique accompagné de Schwepps Tonic
ou Bombay citron pressé ou fruits rouge + 1€

Aperitivo



- Campari** 4 cl **4,5€**
- Kir vin blanc** 12 cl **5,5€**
Cassis ou framboise
- Whisky** 4 cl **6,5€**
Supplément soda 1,5€
- Ricard** 2 cl **4,5€**
Supplément sirop 1€
- Martini** 4 cl **4,5€**
Rouge, blanc, fiero

Birra



- | Pression | Bouteille | Pression |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Blonde 25 cl 4,9€ | Blonde 33 cl 4,9€ | Monaco 25 cl 5€ |
| Moretti 5,1° 50 cl 7,5€ | Moretti 5,1° | 50 cl 8€ |
| Blanche 25 cl 4,9€ | Blanche 33 cl 4,9€ | |
| Affligem 4,8° 50 cl 7,5€ | San Gabriel 5,5° | |
- Supplément sirop 0,50€

Sans alcool

- Coca-cola, zéro** 33 cl **3,9€**
- Ice Tea** 25 cl **3,9€**
- Limonade** Sicilienne 27,5 cl **3,9€**
Citron jaune, orange sanguine
- Jus de fruits**  25 cl **4€**
Pomme, orange, abricot, ananas
- Diabolo** 27 cl **4€**
- Siro à l'eau** 25 cl **2,5€**
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat
- Perrier** 33 cl **3,9€**
- Tutti frutti** 25 cl **7,5€**
Sélection de deux jus de saison et sirop de fraise

Acqua

- San Benedetto** 75 cl **4,5€**
- San Pellegrino** 75 cl **4,7€**

- Dalida Spritz** 14 cl **8€**
Martini Floreal sans alcool, tonic, rondelle d'orange
Un peu de douceur sucrée...

- UmbertoTozzi Spritz** 14 cl **8€**
Martini Vibrante sans alcool, tonic, rondelle d'orange
Une note d'amertume



Vini



12 cl



75 cl

Rosés

Settesoli Syrah Rosé IGT

Vin rosé aux notes de cerise, rose et framboise

4,5€

23€

Pipoli Vigneti del Vulture IGP

Élégant et fruité : une merveille gourmande et fraîche

5,5€

28€

Puech-Haut Argali

Arômes fruités de pomelo et fruits exotiques

6€

32€

Rouges

Nero D'avola - Mandrarossa IGT

Le symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs

4,5€

23€

U Passimiento - DOC Nero d'Avola

Un mélange de cépages 50% Nero d'Avola et 50% Frappato

Notes fruitées de cerises Amarena

6€

34€

Negroamaro IGT - Casato di Melzi

Un vin d'Italie du Sud aux notes de fruits rouges, épices et thym

5,5€

28€

Amarone Della Valpolicella - Classico DOCG

Un vin d'exception aux notes de cerise rouge, intense et vineux

75€

Blancs

Settesoli Grillo Biologico

Un vin blanc frais aux saveurs de mangue, raisin et citron.

4,5€

23€

Pipoli Vigneti del Vulture IGP

Produit à partir de grands cépages du sud de l'Italie.

5,5€

28€

Moscato di Cagliari Centelles DOC

Ce vin moelleux avec ses notes de fruits confits et miel.

7€

50cl

25€

Effervescents

Prosecco Spergola - Millesimato

Un vin pétillant savoureux et fruité

5,5€

27€

Lambrusco Amabile - Terre Forti

Vin rouge pétillant avec une belle couleur rubis intense, notes douces et fruitées.

25€

Mumm Cordon rouge

Pour se faire remarquer con una bella ragazza

90€

Carafes



25 cl



50 cl

Rouge

San Giovese

8,5€

16€

Rosé

Nero d'Avola DOC

8,5€

16€

Blanc

Trebbiano Grillo DOC

8,5€

16€



ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia















- Prix net en euros - Service compris -

La maison n'accepte pas les paiements en nature

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ANTONIO & MARÇO

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														
What a bomb	x						x							
Fritto Misto cha cha ciao	x	x	x	x	x				x			x		x
Mozza Addicted	x		x		x		x	x						
Jambon cru San Daniele DOP	x													
Burrata Pugliese							x							
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Mozzarella di Bufala							x							
Facaccia Party	x						x							
Carciofi Alla Romana														
Mortadella Al Pistacchio	x		x			x	x	x						
Salsiccia Venticina del Futuro														
Jambon cuit à la truffe	x													
Straciatella fondente							x							
Hot Sicilian Arancini	x		x	x	x		x		x					
Salsiccia Di Finicchio							x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x				x		x							
Spadellata de palourdes				x										x
Fantastico vitello tonnato			x	x	x									
Mozza stick bomba latina	x		x				x							
PIZZE														
Margherita	x						x							
Atomica	x						x							
3 Formaggi	x						x							
4 Stelle	x						x							
Zia Spianata	x						x							
Napoletana	x			x			x							
Fratello Antonio	x						x							
Fantasia	x						x							
Vegetariana	x						x							
Calzone	x		x				x							
Straciatella ti amo	x						x							















ANTONIO & MARÇO

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
Donna Santina	x						x							
Salmone	x		x	x	x	x	x	x						
Nonna Antonina	x						x	x						
Fratello Marco	x		x		x	x	x	x						
Genova	x		x		x	x	x	x						
Ma' Che' Bufala	x		x		x	x	x	x						
Insta Tartufo	x						x							
Pipo Maradona	x						x							
Pizza du mois	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
PANUOZZO														
Graziella	x		x			x	x	x						
Valentina	x		x		x	x	x	x						
Patrizia	x						x							
Lisa	x		x	x	x	x	x	x						
Norma	x		x		x	x	x	x						
PASTA														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x							
Rigatoni Al Gorgonzola	x		x			x	x	x						
Penne Al Pesto e Jambon cru	x		x		x	x	x	x						
Linguini Alla Carbonara	x		x			x	x							
Rigatoni Pomodoro 2.0	x		x			x	x							
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x							
The Sexy Vongole	x		x			x								x
Trofie al gorgonzola DOP	x		x			x		x						
Trofie al pesto e jambon cru	x		x		x	x	x	x						
Trofie cacio e pepe	x		x			x	x							
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x							
INSALATA														
Verdura					x	x	x	x						
Italiana Da J-Ax & Fedez			x		x	x	x	x						
Ceviche da Francesca con limoncello e limone verde				x			x							

ANTONIO & MARÇO

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
Dolce Vita Da Dino			x		x	x	x	x						
CARPACCIO														
Lolo Manzo			x		x	x	x	x						
Vitello Tonato	x		x	x			x			x				
Il Polpo Baby				x			x							x
PIATTI														
Bella Polpetta Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x		x		x							
Cotoletta Alla Milanese	x		x		x		x							
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x		
Won't forget you ! Risotto Saint Jacques			x	x	x	x	x	x						x
Risotto allo zafferano con gamberi	x	x		x	x	x								
Espadon poele et linguine	x			x	x			x						
L'unique tagliata di manzo	x				x		x		x					
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé				x	x		x							x
DOLCI														
Baby Cotta							x							
Il Tiramisu	x		x				x	x						
Cannoli Siciliani	x		x				x	x						
Very Sexy Baba in Rhum	x		x				x							
Mousse e Cioccolato	x		x				x	x						
Cuore De Pistacchio	x				x	x		x			x			
Pizza Al Nutella	x					x	x	x						
Bombetta frita	x				x	x	x	x						
Café gourmet	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
Torta al limone	x		x			x	x							
Profiteroles	x		x			x	x	x						
GELATO														
Vanille							x							
Caramel beurre salé							x							

ANTONIO & MARÇO

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
Stracciatella	X						X	X						
Noisette							X	X						
Citron de Sicile							X							
Fraise							X							
Affogato al café							X	X						
Dame blanche							X	X						
Chocolat liégeois							X	X						
Fraise liégeoise							X							
Colonel							X							
Sorrento							X							
Bomba Macedonia							X							
Bomba Fragola							X							