

STORIA DI FAMIGLIA

Incantato, nous c'est Antonio e Marco, nous sommes 2 frères, issus de la famiglia Morreale, une famille de restaurateurs italiens à Lyon implantée depuis 1966.



2003



Obtention de notre diplôme de l'Institut Lyfe.

2019



Ouverture de notre premier bébé : la trattoria de Tassin la demi lune !

2020



Notre rêve : ouvrir notre premier distributeur de pizza fraîche.

2021



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

2021



Notre troisième restaurant dans le 5ème arrondissement de Lyon : "Fantastico".

2022



Installation de notre troisième distributeur de pizza fraîche à Caluire-et-Cuire.

2022

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, et à Dardilly dans notre concept en hommage à notre grand-père, Nonno Manca. Nuovo : vous pouvez aussi vous régaler à Lyon 6e.



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

2024



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

2023



Ouverture de notre gelateria e pasticceria aux inspirations siciliennes.

2024



Installation de notre deuxième distributeur de pizza fraîche, dans le campus de L'EM Lyon.

2022

ROMANTICO

Je m'appelle Carmine, je suis originaire de Napoli, en Italie.

Ma passion pour la cuisine est née dès mon plus jeune âge, dans la cuisine familiale, aux côtés de ma mère et de ma grand-mère. Ce sont elles qui m'ont transmis l'amour des saveurs italiennes authentiques, un amour que j'ai continué à cultiver à Naples avant de poursuivre cette voie en France.

Il y a quatre ans, j'ai déménagé à Lyon avec ma famille. C'est ici que j'ai rencontré Antonio et Marco, avec qui je partage les mêmes valeurs et la même vision de la cuisine. Notre rencontre a été naturelle, car ouvrir un restaurant a toujours été mon rêve, et avec eux, tout a parfaitement matché.



CARMINE

ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia



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, mortadelle pistachée de Bologne, burrata pugliese, boules de pâte à pizza frites, mélange de jeunes pousses, huile d'olive

Fritto Misto Cha Cha Ciao !

20,5€

Una squadra de poissons et fruits de mer frits, sauce tomate, citron jaune, aioli fatta in casa

Moza Addicted

22,5€

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



POUR LES PLUS RAISONNABLES

(Mode solo en attendant ton match Tinder)

Composez votre entrée avec nos meravigliosi antipasti.

CARCIOFI ALLA ROMANA

9€

Mélange de jeunes pousses, artichauts à la romaine, tomates cerises, vinaigre de balsamique

MOZZA BALLS

8,5€

Billes de mozzarella panées avec risotto et sauce tomate, roquette, basilic frais

JAMBON CRU SAN DANIELE

9€

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

BELLA FOCACCIA !

8,5€

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

JAMBON CUIT À LA TRUFFE

10€

Un jambon tendre et parfumé, farci de truffe noire

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

10,5€

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

STRACCIATELLA CREMOSA

9€

Le cœur crémeux de la burrata

SICILIAN ARANCINI AL RAGÙ

9€

Mega deliziosa boulette de risotto al ragù

BURRATA 250g

Pesto et basilic frais

11€

Crème et copeaux de truffe

14€

CASSOLETTE DE PALOURDES

18€

Palourdes fraîches mijotées à l'ail et au vin blanc della Sicilia, tomates cerises, piment d'Espelette et persil





INSALATE DELLA CASA

DOLCE VITA DA DINO

16,5€

Tomates cerises généreusement servies avec de la burrata pugliese, pesto, crème de balsamique, basilic frais et grissini

VEGELOVA

17,5€

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

CAPONATA E FOCACCIA

14€

Spécialité sicilienne à base d'aubergines, oignons, tomates, olives vertes, raisins secs et câpres. Servie froid accompagné de focaccia fatta in casa

LOLO MANZO

18€

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

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

PASTA FRESCA ARTIGIANALE

PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches et artisanales de notre producteur sicilien Ricardo

FAGOTTINI AL GORGONZOLA E PARMESAN DOP

16,5€

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

Supplément speck +3,5€

PACCHERI ALLA CARBONARA

17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

CASARECCI AL PESTO

17€

- Pesto de basilic et jambon cru
- Pesto de pistache et limone

19,5€

CONSEIL DU CHEF : ajoute le supplément stracciatella + 4€

LASAGNE AL FORNO DI MONICA BELLUCI

19,5€

Lasagne alla bolognese XXL, stracciatella, basilic frais, cuites al forno al legna

Servi avec une salade verte

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

19€

Sauce tomate fatta in casa, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette

Remplace les gnocchi par des mafaldines

THE SEXY VONGOLE

24€

Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà.

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

Supplément burrata +4€

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

LOVE MAFALDINE AL TARTUFO BIANCO

20,5€

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

Supplément burrata +4€



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



FARINA & TRADIZIONE

L'INEVITABILE

MARGHERITA (V)

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

12€

NAPOLETANA

sauce tomate, mozzarella, anchois,
câpres, olives leccino

13,5€

FANTASIA (V)

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, spianata picante

14,5€

TONNO E CIPOLLE

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

14,5€

4 FORMAGGI (V)

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, graines de fenouil, oignons

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

15,5€

VEGETARIANA (V)

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

15,5€

STRACCIATELLA TI AMO (V)

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

15,5€

(V) Pizza végétarienne

I CREMOSI

NONNA ANTONINA (V)

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

14€

DONNA SANTINA

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

15€

SALMONE

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

16,5€

FRATELLO MARCO

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

17,5€

I GIOIELLI

MA CHE BUFALA

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

18€

INSTA TARTUFO

crème, 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 DOP,
stracciatella, pignons de pin, basilic frais)

20€

PIPO MARADONA

crème de truffe noire, mozzarella
(après cuisson : speck affumicato, burrata
pugliese, copeaux de truffe, 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 !

sauce tomate, mozzarella, ananas,
jambon blanc supérieur

100€

PIZZA DEL MESE

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



PIZZA EN FORME DE COEUR



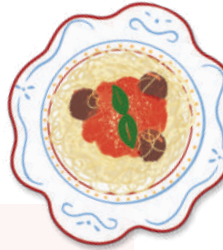
4 FORMAGGI

♥♥♥ LES EXTRAS POUR + DE KIFF ♥♥♥

Olives +1€ / Œuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€ Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€
Jambon cru, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé +3,5€ / Ananas + 80€

TERRA O MARE

SECONDI PIATTI



CARNI

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

Suggestion // À déguster avec l'Etna Rosso di Federico Curtaz //

COTOLETTA ALLA MILANESE, IL NOSTRO AMANTE AMORE !

25€

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

// EXTRA KIFF //

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

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

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

Suggestion // À déguster avec le Primitivo di Manduria de chez Castello Monaci //

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

SAPORE DI MARE

UN VIAGGIO A CEFALÙ

29€

Linguine aux palourdes, gambas, calamars, sauce tomate fatta in casa, persil frais, citron jaune, tomates cerises et zest de citron jaune

Le plat préféré de Carmine ! ♥

Suggestion // À déguster avec le Lacryma Christi de chez Torre Varano //

A FAR L'AMORE COMINCIA TU

24,5€

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

Suggestion // À déguster avec l'Etna Bianco de chez Federico Curtaz //



Juste à côté

Mélange de jeunes pousses	5,5€
Salade de tomates cerises	6€
Caponata à la sicilienne	7€
Pommes de terre grenaille	6,5€
Focaccia à l'ail	9€

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 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) 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**

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6,5€

La vera mousse al cioccolato à l'italienne

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

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

PIZZA SUCRÉE 12€

Au choix :

Pizza al nutella
Pizza al pistacchio

Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes concassées, chantilly et sucre glace. Mammamia, quel délice.

Supplément boule de glace au choix à 2,50€

BOMBETTA FRITTA 11€

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

À partager... ou pas !

GELATO E LOVE

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

CIOCCOLATO LIEGI 9,5€

Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly

Gloria
notre marque de glace maison



Gelateria naturale Siciliana della Nonna

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise

2 boules : 6,5€

3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€



AMARI, DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	7€	WHISKY	4 cl	6,5€
BAILEYS	4 cl	7€	GET 27	4 cl	6,5€
GRAPPA	4 cl	7€	CHARTREUSE	4 cl	8€
AMARETTO	4 cl	7€	RHUM <small>Santa Teresa</small>	4 cl	8€
VODKA	4 cl	7€	SHOT ALCOOL	2 cl	4€
MENTHE POIVRÉE	4 cl	7€			

Jacoulot

CAFFETERIA LAVAZZA

Supplément chantilly +1€

RISTRETTO <small>COME A NAPOLI</small>	2€	MACCHIATO	3€
ESPRESSO LAVAZZA KAFKA	2€	CAPPUCCINO	4,5€
DECAFFEINATO	3€	THÉ, INFUSIONE	3€
CAFÉ LUNGO	3€		

(A) Présence d'alcool



COCKTAIL AMORE FANTASIA

COCKTAILS



Mojito

Rhum, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

18CL 10€

Moscow Mule

Vodka, gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante

18CL 9€

Jamaican Mule

Rhum, gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante

18CL 9€

Marylin Kiss

Vodka, pamplemousse rose, fleur de sakura, fleur de sureau, framboise

10CL 10€

Bohemian Raspberry

Rhum, pamplemousse, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau

13CL 10€

Boréal

Vodka, concombre, menthe, citron vert, poivre blanc du Penja, eau pétillante

18CL 10€



APERITIVO



Campari

4CL 4,5€

Kir vin blanc

Cassis ou framboise

12CL 5,5€

Whisky

Supplément soda 1,5€

4CL 6,5€

Ricard

Supplément sirop 1€

2CL 4,5€

Martini

Rouge, blanc, fiero

2CL 4,5€



BIRRA

PRESSION

Moretti

Bière blonde 5,1°

Supplément sirop 0,50€

25CL 4,9€
50CL 7,5€



Monaco

25CL 5€
50CL 8€

BOUTEILLE

Moretti

Bière blonde 5,1°

33CL 4,9€



Flea

Bière blanche 5°

33CL 4,9€



BAR À SPRITZ



Apérol Spritz

Apérol, prosecco, eau pétillante

14CL

10€

Campari Spritz

Campari, prosecco, eau pétillante

9,5€

St Germain Spritz

St Germain, prosecco, eau pétillante

11€

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, eau pétillante

10€

Italicus Spritz

Italicus, prosecco, eau pétillante

12€

Cicciobello

Purée de fraise, prosecco, eau pétillante

9,5€

Bellini

Purée de pêche, prosecco, eau pétillante

9,5€



SANS ALCOOL



MOCKTAILS

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

18CL 8€

Virgin Mule

Gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante

20CL 7,5€

Geisha Says No

Pamplemousse, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau

13CL 8€

Cosmic Garden

Concombre, menthe, citron vert, poivre blanc du penja, eau pétillante

13CL 8€

SODAS

Coca-cola, zéro

33CL 3,9€

Limonade Sicilienne

Citron jaune, orange sanguine

27,5CL 3,9€

Jus de fruits

Pomme, orange, abricot, ananas

25CL 4€

Diabolo

27CL 4€

Sirop à l'eau

Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat

25CL 2,5€

Perrier

33CL 3,9€

ACQUA

San Benedetto

75CL 4,7€

San Pellegrino

75CL 4,7€



VIVI D'AMORE E DI COCKTAIL FRESCHI !

Chez Antonio e Marco nous avons à coeur de sélectionner les meilleurs vins pour vous offrir une expérience culinaire unique où chaque plat est sublimé par un accord met et vin parfaitement pensé par notre chef sommelier Francesco Iudice.



NOS VINS AU VERRE

PÉTILLANTS

Prosecco Naonis Spumante VENETO 6€

Naonis DOC 100% Glera 

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

Moscato Frizzante PIEMONTE 5,5€

Villa M 100% Moscato Bianco 

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

Champagne Brut CHAMPAGNE 15€

Veuve Clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier 

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

BLANCS

Moncaro MARCHE BIO 4,9€

Moncaro IGT 50% Trebbiano 50% Passerina 

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

Lacryma Christi Vesuvio Bianco CAMPANIA 6€

Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina 

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité.

ROSÉS

Rosé Dell' Estate VENETO 4,9€

Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola 

Un départ floral puis une légère note de fruits des bois.

Puech Haut LANGUEDOC 7€

Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault 

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé.

ROUGES

Moncaro Rosso MARCHE BIO 5€

Moncaro IGT 50% Sangiovese 50% Montepulciano 

Petits fruits rouges, simple et agréable en bouche.

Chianti San Lorenzo TOSCANA 6€

Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovese, 15% Merlot 

Fruité, harmonieux, et légèrement tannique.

Valpolicella Ripasso Le Poiane PUGLIA 8€

Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozвина, 45% Corvinone, 30% Rondinella 

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



PÉTILLANTS

SPUMANTI BIANCHI

Vins blancs pétillants



75CL

Prosecco Naonis Spumante **VENETO**

27€

Naonis DOC 100% Glera 

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

Un prosecco qui fera pétiller votre journée !

Moscato Frizzante **PIEMONTE**

27€

Villa M IGT 100% Moscato Bianco 

Doux et très aromatique, un grand classique de la tradition piémontaise.

Parfait pour te faire vibrer toute la nuit...

Champagne Brut **CHAMPAGNE**

95€

Veuve Clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier 

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

Pour se faire remarquer con una bella ragazza !



SPUMANTI ROSSI

Vins rouges pétillants

Lambrusco di Modena **EMILIA-ROMAGNA**

25€

Righi 100% Gasparossa 

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

Laissez-vous tenter par une goutte de bonheur...



VINI BIANCHI

Vins blancs

Chardonnay Poderi Melini I Coltri **TOSCANA**

24€

Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay 

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

Comme en Toscane, vous serez bercés par le bruit des oiseaux.

Lacryma Christi Vesuvio Bianco **CAMPANIA** Coup de coeur ♥

28€

Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina 

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité.

Et si l'homme de tes rêves t'épousait...

Etna Bianco **SICILIA** Perle rare

58€

Federico Curtaz DOC 85% Garganega, 15% Trebbians di Soave 

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

Le péché mignon de Cicio.




VINI ROSATI

Vins rosé



75CL

Rosé Dell' Estate **VENETO**

Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola 
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois.

24€

Chiaretto di Bardolino Infinito **LOMBARDIA**

Santi Rosé DOC 25% Corrina, 25% Rindirella, 25% Milinara, 25% Cimirone 
Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées.
Le vin que buvaient les acteurs du Godfather.

28€



VINI ROSSI


Vins rouges

Nero d'avola Altoreale **SICILIA** **BIO**

Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola 
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs.
Buonigiorno Sicilia !

24,5€

Chianti San Lorenzo **TOSCANA**

Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot 
Fruité, harmonieux, légèrement tannique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles.
Le vin préféré delle nostro Nonno Antonio à la fin du service !

26€

Primitivo di Manduria Tautor **PUGLIA**

Castello Monaci DOC 100% Primitivo 
Intenses arômes de confiture de prunes, de cerises noires et de tabac, avec des notes de chocolat et de vanille.
C'est officiel ! Vous avez décidé de rouler en voiture italienne!


31,5€

Valpolicella Ripasso Le Poiane **PUGLIA**

Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella 
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.
Le vin préféré de Marco avec son plat les paccheri alla zozzona 

34,5€

Etna Rosso **SICILIA** Perle rare

Federico Curtaz DOC 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Capuccio 
Le grand vin de Sicile, soyeux, jolis tanins, un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna.

55€

Barolo **PIEMONTE**

Marchesi di Barolo DOCG 100% Nebbiolo 
Vin réalisé à partir de raisins Nebbiolo cultivés dans des crus historiques catalogués dans la commune de Barolo. **Tout le monde sera love de toi !**

88€



VINS FRANÇAIS



75CL

BLANCS

Chablis "Saint Martin" **BOURGOGNE**

55€

Domaine Laroche AOC 100% Chardonnay 

La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi longue finale saline presque iodée.

Sur un port de Sicile, tu seras aux anges !

ROSÉ

Puech Haut **LANGUEDOC**

34€

Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusaut 

Référence du Languedoc, la cuvée Argali, connue pour ses bouteilles élégantes et distinctes, mais aussi pour sa finesse et son équilibre parfaitement maîtrisé.

Le haut de gamme du rosé.

ROUGES

Cote rôtie "La Sarrasine" **VALLÉE DU RHÔNE**

95€

Domaine de la Bonserine 97% Syrah 3% Viognier 

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.

Le meilleur du meilleur !



25cl



50cl

CARAFES

Vins italiens

Rouge IGT

IGT Rosso Sicilia

8,5€

16€

Rosé IGT

IGT Rosato Salento

8,5€

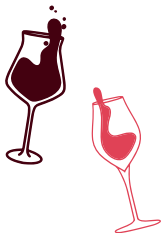
16€

Blanc IGT

IGT Bianco Sicilia

8,5€

16€

















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.
















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				x	x						
Fritto Misto cha cha ciao	x	x	x	x	x				x			x		x
Mozza Addicted	x		x				x	x						
Jambon cru San Daniele DOP	x													
Burrata Pugliese Pesto	x		x				x	x						
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Mozzarella di Bufala							x							
Focaccia Party	x						x							
Carciofi Alla Romana														
Jambon cuit à la truffe	x													
Stracciatella cremosa							x							
Baby mozzarella	x		x				x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x				x		x							
Spadellata de palourdes				x										x
Arancini al Ragu	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							
Stracciatella ti amo	x						x							
Donna Santina	x						x							
Salmone	x		x	x			x	x						
Nonna Antonina	x						x	x						
Tonno e Cipolle	x			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
Fratello Marco	x		x				x	x						
Genova	x		x				x	x						
Ma' Che' Bufala	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						
Valentina	x		x				x	x						
Patrizia	x						x							
Lisa	x		x	x			x	x						
Norma	x		x				x	x						
PASTA														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x							
Fagottini/Mafaldine Al Gorgonzola	x		x			x	x	x						
Casarecci / Linguine al pesto e jambon cru	x		x			x	x	x						
Linguine Alla Carbonara	x		x			x	x							
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x		x			
Mafaldine Pomodoro	x		x			x	x							
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x							
The Sexy Vongole	x		x			x								x
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x							
Casarecci / Linguine al pesto de pistache e limone	x		x			x	x	x						
Paccheri alla Zozzona	x		x			x	x							
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x							
INSALATA														
Vegetova	x						x							
Dolce Vita Da Dino	x		x				x	x						
Caponata e Focaccia	x													
Il Polpo Baby	x			x			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
Affogato al café							X	X						
Glace italienne vanille							X							
Glace italienne fraise							X							
Douceur de carlotta					X	X	X	X			X			
Donna Bianca							X							
Cioccolato Liegi							X							
Sorrento							X							