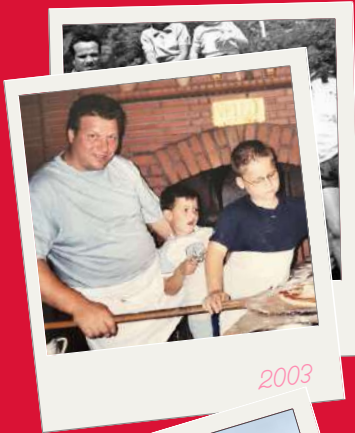




STORIA DI FAMIGLIA

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 Paul Bocuse.

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



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

2022



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



Pour mettre en avant nos recettes de famille et nos souvenirs d'enfance.

2024

GELATERIA GLORIA

Découvrez également notre nouveau projet : La Gelateria Gloria, située rue Grenette, où vous pouvez retrouver nos glaces et nos pâtisseries faites maison avec le savoir-faire Sicilien.

ANTIPASTI

LOVERS

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

POUR DES REPAS CONVIVIAUX (Minimum 2 personnes)

What a bomb Salumi & Burrata

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

Moza Addicted ♥♥♥

Stracciatella fondente, mozzarella di bufala, burrata pugliese, focaccia, pesto, tomates séchées, tomates cerises, roquette, huile d'olive



21€

AGM

22,5€



CARCIOFI ALLA ROMANA

POUR LES PLUS RAISONNABLES

Composez votre entrée avec nos meravigliosi antipasti.

(Mode solo en attendant ton match Tinder)

CARCIOFI ALLA ROMANA

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

9€ **BURRATA** 100g

Pesto et basilic frais

7€

Crème et copeaux de truffe

9€

JAMBON CRU SAN DANIELE

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

9€

MOZZA BALLS

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

8,5€

JAMBON CUIT À LA TRUFFE

Un jambon tendre et parfumé, farci de truffe noire

10€

BELLA FOCACCIA !

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

8,5€

STRACCIATELLA CREMOSA

Le cœur crémeux de la burrata

9€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

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

10,5€



SICILIAN ARANCINI AL RAGÙ

Mega deliziosa boulette de risotto au ragù

7,5€

SICILIAN ARANCINI ÉPINARDS RICOTTA

Mega deliziosa boulette de risotto avec de l'épinard et de la ricotta

9€

NOSTRE SPECIALITÀ



FOCACCIA GASM

FOCACCIA AL TARTUFO

11,5€

Base crème de truffe, jambon truffé, tomates cerises, roquette, huile de truffe

FOCACCIA DI PARMA

9€

Jambon de parme DOP, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto

FOCACCIA MORTADELLA

9€

Mortadelle, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto

FOCACCIA SALMONE

9,5€

Saumon fumé, crème de ricotta citron, aneth, roquette, tomate cerises

FORMULE FOCACCIA

1 focaccia au choix*

+ 1 boisson soft

= 11€ *Focaccia à la truffe +2€

11€



LIMONADE SICILIENNE



FOCACCIA D'EMMA

PANUOZZO

BABY

PÂTE À PIZZA PLIÉE ET GARNIE

GRAZIELLA

12,5€

Après cuisson : jambon de parme DOP, roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, pesto

VALENTINA

12€

Après cuisson : mortadelle pistachée de Bologne, roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique

NORMA GABANA

11,5€

Après cuisson : aubergines cuites au feu de bois, roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique

PATRIZIA

13,5€

Après cuisson : jambon blanc truffé, roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, huile de truffe

LISA

14€

Après cuisson : saumon fumé, roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, pesto

PIATTI

BELLA POLPETTE ALLA SICILIANA DA ANTONIO E MARCO

19€

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 !

22,5€

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

Toutes nos viandes sont d'origine européenne



INSALATE

DELLA

CASA

DOLCE VITA DA DINO

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

12,5€

VEGELOVA

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

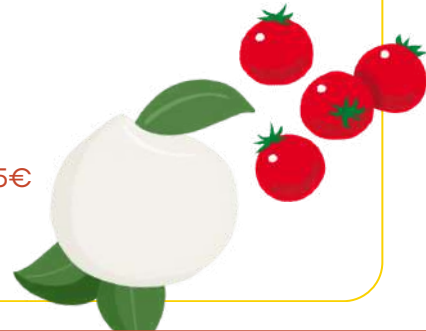
13,5€

CESARIO

Mélange de jeunes pousses, lamelles de poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce césar

13,5€

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



PASTA

PRIMI PIATTI

ARTIGIANALE

FORMULE PASTA

1 pasta au choix*

+ 1 boisson soft

= 17€ *hors pâtes à la truffe

17€

LINGUINE AL SALMONE

Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron vert

15,5€

LINGUINE AL PESTO

• Pesto de basilic et jambon cru

CONSEIL DU CHEF : ajoutez le supplément stracciatella + 4€

15,5€

MAFALDINE AL POMODORO

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

15€

Remplace les mafaldines par des gnocchi +1,5€

GNOCCHI FRITTI AL TARTUFO

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

18,5€

MAFALDINE AL GORGONZOLA DOP

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

15,5€

Supplément speck +3,5€

LINGUINE ALLA CARBONARA

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

15,5€

LASAGNE AL FORNO DI MONICA BELLUCI

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

16€

Servi avec une salade verte

LOVE MAFALDINE AL TARTUFO BIANCO

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

17,5€

Supplément burrata 4€

Suppléments : Burrata +4€ // Huile de truffe +2€

Prix net en euros - Service Compris - La maison n'accepte pas les paiements en nature - Liste des allergènes sur demande



FARINA



TRADIZIONE



GLUTEN FREE : TOUTES NOS
PIZZAS SONT DISPONIBLES EN
OPTION SANS GLUTEN

+4,8€

L'INEVITABLE

MARGHERITA (V) 12€
sauce tomate, mozzarella
(après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

NAPOLETANA 13,5€
sauce tomate, mozzarella, anchois,
câpres, olives leccino

FANTASIA (V) 13,5€
sauce tomate, mozzarella, ail, oignons, parmesan
DOP (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

ATOMICA 14,5€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur,
champignons de Paris

4 STELLE 14,5€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc
supérieur, chèvre

ZIA SPIANATA 14,5€
sauce tomate, mozzarella, spianata picante

TONNO E CIPOLLE 14,5€
sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives
leccino, (après cuisson : tomates cerises,
basilic frais)

4 FORMAGGI (V) 15€
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP,
parmesan DOP, provolone

CALZONE 15€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc
supérieur, œuf, champignons de Paris
(après cuisson : roquette, copeaux de parmesan
DOP, crème de balsamique, tomates cerises)

FRATELLO ANTONIO 15,5€
sauce tomate, mozzarella, saucisse fenouil,
poivrons grillés, graines de fenouil, oignons
Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

VEGETARIANA (V) 15,5€
sauce tomate, mozzarella, courgettes,
aubergines, artichauts, tomates séchées
(après cuisson : roquette, copeaux de parmesan
DOP, tomates cerises, crème de balsamique)

STRACCIATELLA TI AMO (V) 15,5€
sauce tomate, mozzarella
(après cuisson : stracciatella fondente,
tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)

I CREMOSI

MA CHE BABA 16€
crème, viande kebab, mozzarella, olives
leccino, sauce algérienne

NONNA ANTONINA (V) 14€
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
DOP, tomates cerises)

FRATELLO MARCO 17,5€
crème, mozzarella (après cuisson : mortadella
pistachée de Bologne, mozzarella di bufala,
copeaux de parmesan DOP, tomates cerises,
pesto, éclats de pistache, basilic frais)

I GIOIELLI

MA CHE BUFALA 18€
sauce tomate, mozzarella (après cuisson :
roquette, jambon de parme DOP, mozzarella
di bufala, copeaux de parmesan DOP, tomates
cerises, pesto, crème de balsamique)

INSTA TARTUFO 18€
crème, mozzarella, huile de truffe blanche
(après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux
de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais)

GENOVA 20€
pesto, tomates cerises, mozzarella
(après cuisson : jambon de parme DOP,
stracciatella, pignons de pin, basilic frais)

PIPO MARADONA 24,5€
crème de truffe noire, mozzarella
(après cuisson : speck affumicato, burrata
pugliese, copeaux de truffe, parmesan DOP,
huile de truffe, basilic frais)

PIZZA HAWAÏENNE 100€
sauce tomate, mozzarella, ananas,
jambon blanc supérieur

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

**PIZZA EN
FORME
DE
COEUR** +1€

(V) Pizza végétarienne



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€

DOLCI

DELLA

CASA

BELLISSIMO TIRAMISÙ (A) 6,5€

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

BABY COTTA 6,5€

Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6,5€

CANNOLO MAGICO 7,5€

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 PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP 6,5€

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

PIZZA SUCRÉE 12€

Au choix :
Pizza al nutella
Pizza al pistacchio

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



MACEDONIA DI FRUTTA 6,50€

Salade de fruits

BRIOCHE COL TUPPO 4,50€

Brioche sicilienne à la fleur d'oranger



BELLISSIMO TIRAMISÙ



PIZZA AL NUTELLA

GELATO

& LOVE



Gloria
notre marque de glace maison

Gelateria naturale Siciliana della Nonna

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron

1 pot : 6,5€

Supplément chantilly +1€



MOUSSE AL CIOCCOLATO



BABY COTTA



BIBITE

FRESCA

COCA-COLA	33 cl	2,5€
COCA-COLA ZÉRO	33 cl	2,5€
ICE TEA	33 cl	2,5€
LIMONADE SICILIENNE	27,5 cl	3,9€
Orange sanguine et citron	25cl	4€

JUS DE FRUITS
Pomme, orange, ananas



EVIAN	50 cl	2,5€
SAN PELLEGRINO	50 cl	2,5€

Birre artigianali

BIÈRE BLONDE Moretti ; 5,1°	33 cl	4,5€
BIÈRE BLANCHE Flea	33 cl	4,5€

















Vini

BLANC	4,9€	24€
ROSÉ	4,9€	24€
ROUGE	5€	24,5€

(A) Présence d'alcool













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 mozzarellina	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							