

Storia Di Famiglia

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.









Nos trattoria

nonno

convivial à Dardilly.

2021

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 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

POUR LES PLUS GOURMANDS

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

(Minimum 2 personnes)

Pizza Napoletana La star de Napoli!

12€

Pizza frite, mozzarrella, sauce tomate, basilic frais, parmesan

Supplément jambon cru ou jambon blanc truffé +3,5€

What a bomb

Pour commencer ton apéro italiano en mode XXL

21€

Salumi & Burrata

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, sauce tomate, pesto, balsamique, grissini

Fritto Misto Cha Cha Ciao!

20,5€

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

Mozza 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, sauce tomate, pesto, balsamique, grissini

POUR LES PLUS RAISONNABLES

(Mode solo en attendant ton match Tinder)

Composez votre entrée avec nos meravigliosi antipasti.

CARCIOFI ALLA ROMANA



9€

MOZZA STICKS BOMBA LATINA

8,5€

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

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

CARCIOFI ALLA ROMANA

JAMBON CRU SAN DANIELE

9€

BELLA FOCACCIA!

8,5€

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

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

JAMBON CUIT À LA TRUFFE

10€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

10,5€

Un jambon tendre et parfumé, farci de truffe noire

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

STRACCIATELLA CREMOSA

Le cœur crémeux de la burrata,

tomates cerises, piment d'Espelette,

9€

SICILIAN ARANCINI AL RAGÙ

9€

Mega deliziosa boulette de risotto au ragù

BURRATA 250g

basilic frais

Pesto et basilic frais 11€

14€ Crème et copeaux de truffe

CROQUE DE LA TRUFFE

16,5€

Croque-monsieur, jambon blanc truffé, copeaux de truffe, mozzarrella, parmesan DOP



Insalate Della Casa

DOLCE VITA DA DINO

16,5€ **VEGELOVA**

17,5€

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

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€ LOLO MANZO

18€

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

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

MAESTRO DON POLLO



17.5€

Salade romaine, lamelles de poulet, tomates cerises, anchois, copeaux de parmesan DOP, croûtons de pain fatta in casa, sauce césar



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

Pasta Artigianale

PRIMI PIATTI



GLUTEN FREE : TOUTES NOS PASTA SONT DISPONIBLES EN OPTION SANS GLUTEN AVEC DES PENNES SUR DEMANDE +2,5€

LINGUINE AL SALMONE

17€

Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune

LINGUINE AL PESTO

• Pesto de basilic et jambon cru 17€

19,5€ • Pesto de pistache et limone

CONSEIL DU CHEF : ajoute le supplément stracciatella + 4€

MAFALDINE AL POMODORO E BASILICO 17,5€

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

21,5€ **GNOCCHI FRITTI AL TARTUFO**

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

LASAGNE AL FORNO DI MONICA BELLUCI Ø 19,5€

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

GNOCCHI SORRENTINA

19€

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

THE SEXY VINGOLE

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€

LINGUINE ALLA CARBONARA

17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

MAFALDINE AL GORGONZOLA DOP

16€

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

Supplément speck +3,5€ Gratinées au feu de bois +2,5€

LOVE MAFALDINE AL TARTUFO BIANCO

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

Supplément burrata +4€



20.5€

Farina & Tradizione

GLUTEN FREE: TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES EN OPTION SANS GLUTEN +4,8€



L'INEVITABILE

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

13.5€ **NAPOLETANA**

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, champianons de Paris

14,5€ 4 STELLE

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre

ZIA SPIANATA 14,5€

sauce tomate, mozzarella, spianata picante

14,5€ TONNO E CIPOLLE sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives

leccino (après cuisson: tomates cerises, basilic frais)

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)

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*

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)

18€ **INSTA TARTUFO**

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

20€ **GENOVA**

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 pualiese, copeaux de truffe, parmesan DOP, huile de truffe, basilic frais)

les interdits 🗗

16€

MA CHE BABA

crème, viande kebab, mozzarella, olives leccino, oignons caramélisés, sauce algerino

PIZZA HAWAÏENNE La seule fois que des Siciliens mettent une pizza chère, pour ne surtout pas la vendre ! sauce tomate, mozzarella, ananas, 100€

jambon blanc supérieur

PIZZA EN FORME DE COEUR



PIZZA DEL MESE

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

(V) Pizza végetarienne

VVV LES EXTRAS POUR + DE KIFF **VVV**

15€

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€

Nostre specialità

SECONDI PIATTI



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

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

A FAR L'AMORE COMINCIA TU

24,5€

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

Suggestion // À déguster avec Chardonnay Poderi Melini I Coltri - TOSCANA

RISOTTO NOCI DI SAN GIACOMO

27,5€

Risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques, parmesan DOP, copeaux de parmesan

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

Juste à côté

Mélange de jeunes pousses Salade de tomates cerises Caponata à la sicilienne Focaccia à l'ail Pommes de terre grenaille







1 PLAT DE PÂTES

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

ou

1 PI7.7.A

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

Dolci Della Casa

6.5€

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

La vera mousse al cioccolato à l'italienne

CANNOLO MAGICO

La star sicilienne : rouleau de pâte frit rempli

la star sicilienne : rouledu de pate 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 : mousse au chocolat, tiramisù, panna cotta

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 torréfiées, 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!

BRIOCHE COL TUPPO PERDUE 12€

Brioche col tuppo façon pain perdu, accompagnée d'une boule vanille, sauce nutella ou pistache au choix

MACEDONIA DI FRUTTA 6,50€

Salade de fruits

TORTA AL PISTACCHIO 9€

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





(A) Présence d'alcool

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

GLACES À L'ITALIENNE

Parfums: En cornet ou en pot

Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment

Supplément au choix
 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

5,5€

Sunday Cioccolato 3 9€ Glace à l'italienne vanille, coulis chocolat, pépites de chocolat

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 7€ WHISKY 4 cl 6.5€ **BAILEYS** 4 cl 7€ GET 27 4 cl 6,5€ 7€ CHARTREUSE GRAPPA 4 cl 8€ 7€ ITALICUS **AMARETTO** 4 cl 4 cl 8€ 4 cl 7€ RHUM Santa Teresa **VODKA** 4 cl 8€ MENTHE POIVRÉE 4 cl 7€ SHOT ALCOOL Jacoulot

CAFFETTERIA LAVATIA

Supplément chantilly +1€

RISTRETTO COME A NAPOLI

EXPRESSO

DECAFFEINATO

CAFÉ LUNGO

2€ CAFFÈ CORRETTO (A) 3,5€

MACCHIATO

3€ CAPPUCCINO

4,5€

THÉ, INFUSIONE

3€





APERITIVO

Campari 4CL 4,5€ Kir vin blanc Whisky 4CL 6,5€ Supplément soda 1.5€ Ricard Martini MARTINI 2CL 4,5€



PRESSION

Moretti

Bière blonde 5,1° Supplément sirop 1€

Monaco

BOUTEILLE

Moretti

Bière blonde 5,1°

Flea

Bière blanche 5°



BAR À SPRITZ

Apérol Spritz

Campari Spritz

St Germain Spritz (ST-GERMAIN)

Limoncello Spritz

Italicus Spritz

Cicciobello 🦠

Bellini T



9,5€

2,5€

3,9€

4,7€

4,7€

SANS ALCOOL

MOCKTAILS

Virgin Mojito 8€ Virgin Mule 7,5€ **Geisha Says No Cosmic Garden**

SODAS

Coca-cola, zéro 3,9€ Limonade sicilie Jus de fruits 4€ Diabolo 4€

Sirop à l'eau

Perrier

ACOUA

San Benedetto San Pellegrino



33CL 4,9€

33CL 4,9€

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

	S
	F
i	Z
Ì	⋖
ì	J)
ì	亅
	F
١	Щ
	Ц

Prosecco Naonis Spumante VENETO Naonis DOC 100% Glera

6€

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

Moscato Frizzante PIEMONTE

5,5€

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

15€

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.

Moncaro MARCHE BIO

Villa M 100% Moscato Bianco

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.

Moncaro Rosso MARCHE

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% Sangiovere, 15% Merlot 🌮

Fruité, harmonieux, et légèrement tanique.



Valpolicella Ripasso Le Poiane VENETO



Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella 🧩



PÉTILLANTS

SPUMANTI BIANCHI Vins blancs pétillants



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

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

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

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...

IINI BIANCHI

Vins blancs

Chardonnay Poderi Melini I Coltri TOSCANA

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€

58€

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

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.



95€

27€

27€

25€



24€

VINI ROSATI

Vins rosé

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.



vini Rossi

Vins rouges

Nero d'avola Altoreale

SICILIA RIO

Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO

Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs. Buongiorno Sicilia!

Chianti San Lorenzo TOSCANA

26€

Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot 🧩

Fruité, harmonieux, légèrement tanique un vin qui rend grâce aux splendides vianobles. Le vin préféré delle nostro Nonno Antonio à la fin du service!

Primitivo di Manduria Tautor PUGLIA

31.5€

Castello Monaci DOC 100% Primitivo

Intenses grômes 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!

Valpolicella Ripasso Le Poiane VENETO

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

Vin unique aux reflets violets et ses arômes particuliers : notes de fruits rouges mûrs, Vin unique aux reriets violets et ses alvinos particolor, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille. Le vin préféré de Marco avec son plat les paccheri alla zozzona

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.

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!





24.5€

28€

34.5€

YINS FRANÇAIS

BLANCS

Chablis "Saint Martin" BOURGOGNE

GINE

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€

55€

Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault 🧩

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€

50cl

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

CARAFES

Vins italiens

Rouge IGT IGT Rosso Sicilia

Rosé IGT

IGT Rosato Salento

Blanc IGT

IGT Bianco Sicilia



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.





Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeuts 3	Polssons 4	Arachides 5	Soja 6	Latt 7	Fruits à coque	Celeri	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites	Lupins 13	Mollusques
ANTIPASTI											74.			1, 20,0
Pizza Napoletana	х						х							
What a bomb	Х		х				х	х						
Fritto Misto cha cha ciao	х	x	х	х	х				х			х		х
Mozza Addicted	Х		х				х	x						
Carciofi Alla Romana														
Jambon cru San Daniele DOP														
Jambon cuit à la truffe														
Stracciatella cremosa							х							
Burrata Pugliese Pesto	х		х				х	х						
Burrata Pugliese al Tartufo							х							
Mozza Stick	х		х				х							
Bella Focaccia	Х						х							
The Melanzane Alla Parmigiana	х				х		х							
Arancini al Ragu	х		х				х							
Croque de la truffe	Х						х					х		
PIZZE														
Margherita	х						х							
Atomica	х						х							
3 Formaggi	Х						х							
4 Stelle	х						х							
Zia Spianata	Х						х							
Napoletana	х			х			х							
Fratello Antonio	х						х							
Fantasia	Х						х							
Vegetariana	x						x							
Calzone	х		х				х							
Stracciatella ti amo	x						x							
Donna Santina	x						x							
Salmone	х		x	x			x	х						
Nonna Antonina	x						X	x						
Tonno e Cipolle	х			х			x							

Produits contenants des allergènes	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Latt	Fruits à coque	Celeri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupins	Mollusques
	1	2	3	4	5	6 6	7	8	9	10	11	12	13	14
Fratello Marco	х		х				X	x						
Genova	х		х				х	x						
Ma' Che' Bufala	х		х				х	x						
Insta Tartufo	x						х							
Pipo Maradona	x						х							
Ma Che Baba	x		х			х	х			x				
Pizza du mois					me	erci de dema	nder aux ser	veurs(ses) / é	léments varia	bles				
PANUOZZO														
Graziella	х		х				х	х						
Valentina	х		х				х	х						
Patrizia	х						х							
Lisa	х		х	х			х	х						
Norma	х		х				х	х						
PASTA														
Linguine Al Salmone	х		х	х		х	х							
Linguine al pesto e jambon cru	х		х			х	х	х						
Linguine al pesto de pistache e limone	x		х			x	х	x						
Mafaldine Pomodoro	х		х			х	х							
Gnocchi fritti al Tartufo	х		х			х	х							
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	х	х		x	х	x	х	x		х		
Gnocchi alla sorrentina	x		х			x	х							
The Sexy Vongole	x		х			х								х
Linguine Alla Carbonara	х		х			х	х							
Mafaldine Al Gorgonzola	х		х			х	х	х						
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	х		х			х	х							
INSALATA														
Dolce Vita Da Dino	х		х				х	х						
Vegelova	х						х							
Caponata e Focaccia	х							х						
Maestro don pollo	х		х	х			х							
Lolo Manzo	х		х				х	х						х

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites	Lupins 13	Mollusques
PIATTI														
Bella Polpette Alla Siciliana Da Antonio & Marco	х		x				х							
Cotoletta Alla Milanese	х		х				х							
Risotto noci di san giacomo							х							х
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé				x			х							х
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							х							
Tomates cerises datterini							х							
Caponata alla Sicilienne														
Pommes de terres grenailles														
Focaccia à l'ail	х						х							
DOLCI														
Bellissimo Tiramisu	х		х				х							
Baby Cotta							х							
Mousse al Cioccolato	х		х			х	х	х						
Cannolo magico	х		х				х	х						
Café e té gourmet	х		х			х	х	х						
Pizza Al Nutella	х				х	х		х			х			
Pizza Al Pistacchio	х					х	х	х						
Bombetta fritta	х				х	х	х	х			х			
Brioche col tuppo perdue al pistacchio	х		x			x	x	x						
Brioche col tuppo perdue al nutella	х		х		x	x	х	х			х			
Macedonia di frutta														
Torta al pistacchio	х		х		х	х	х	х			х			
GELATO														
Affogato al café							х	х						
Donna Bianca							х							
Sorrento							х							
Ciocolato Liegi							х		_				_	
Vanille							х							

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Polssons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites	Lupins 13	Mollusques 14
Chocolat							х							
Stracciatella							х							
Fraise							х							
Pistache					х	х	х	х			х			
Citron de Sicile														
Sunday cioccolato							х							
Sunday pistacchio					х	х	х	х			х			