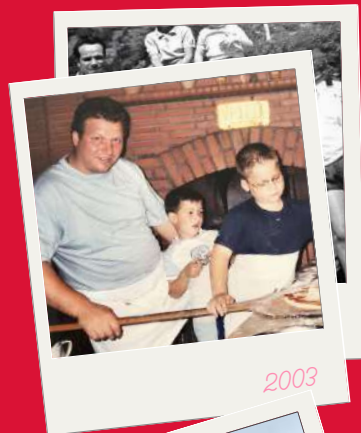




STORIA DI FAMIGLIA

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



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

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, sauce tomate, pesto, balsamique, grissini

22,5€

Moza Addicted ♥♥♥

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



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 STICKS BOMBA LATINA

8,5€

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

JAMBON CUIT À LA TRUFFE

Un jambon tendre et parfumé, farci de truffe noire

10€

BELLA FOCACCIA !

8,5€

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan

Supplément huile de truffe +2€

Supplément ail +0,5€

STRACCIATELLA CREMOSA

Le cœur crémeux de la burrata, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais

9€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

10,5€

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



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

SICILIAN ARANCINI AL RAGÙ

7,5€

Mega deliziosa boulette de risotto au ragù

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

FOCACCIA VEGETARIANA 9,5€

Aubergine, courgette, tomates cerises, roquette, basilic frais, mozzarella di bufala

- Supplément • Mozzarella di Bufala +2€
• Straciatella +4€ • Burrata +4€

FORMULE FOCACCIA

1 focaccia au choix*

+ 1 boisson soft

= 11€ *Focaccia à la truffe +2€

11€



LIMONADE SICILIENNE



FOCACCIA MORTADELLA

PIZZA FRITTA

12€

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

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

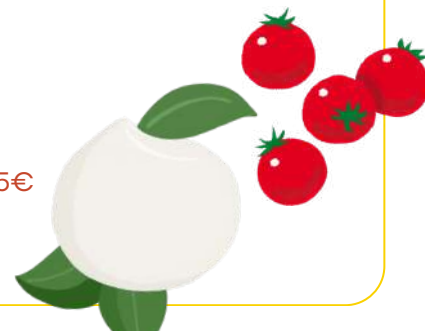
13,5€

MAESTRO DON POLLO

Salade romaine, lamelles de poulet, tomates cerises, anchois, copeaux de parmesan DOP, croûtons de pain fatta in casa, 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, mélanges de jeunes pousses, basilic frais, cuites al forno al legna

16€

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 <i>Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€</i>	
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 : straciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)	

I CREMOSI

MA CHE BABA 🍷	16€
crème, viande kebab, mozzarella, olives leccino, oignons caramélisés, sauce algerino	
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, oignons caramélisés, 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, straciatella, pignons de pin, basilic frais)	
PIPO MARADONA	24,5€
crème de truffe noire, mozzarella (après cuisson : jambon de parme DOP, 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€ Straciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€
Jambon cru, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé +3,5€ / Ananas +80€

Et bien plus encore... Demandez le supplément de votre choix à notre squadra !

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

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



PIZZA AL NUTELLA

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 33 cl 4,5€

Moretti ; 5,1°

BIÈRE BLANCHE 33 cl 4,5€

Flea

Vini

ROSÉ 4,9€ 24€

BLANC 4,9€ 24€

ROUGE 5€ 24,5€



GELATO & LOVE

Gloria
notre marque de glace maison

Gelateria naturale Siciliana della Nonna

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise

1 pot : 6,5€

Supplément chantilly +1€



SPRITZ PARTY

Apérol Spritz 14 cl 10€

Apérol, prosecco, eau pétillante

Campari Spritz 14 cl 9,5€

Campari, prosecco, eau pétillante

Hugo Spritz 14 cl 11€

Fleur de sureau, prosecco, eau pétillante

Limoncello Spritz 14 cl 11€

Limoncello, prosecco, eau pétillante

Italicus Spritz 14 cl 11€

Italicus, prosecco, eau pétillante



CAFFETTERIA

Espresso 2€

Café lungo 2,5€

Café au lait 3€

Macchiato 3€

Latte macchiato 3€

Cappucino 3,5€

Thé 2€

Chocolat chaud 3,5€

















(A) Présence d'alcool

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

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						
Mozza Addicted	x		x				x	x						
Carciofi Alla Romana														
Jambon cru San Daniele DOP														
Jambon cuit à la truffe														
Stracciatella cremosa							x							
Burrata Pugliese Pesto	x		x				x	x						
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Mozza Stick	x		x				x							
Bella Focaccia	x						x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x				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							
Fratello Marco	x		x				x	x						
Genova	x		x				x	x						
Ma' Che' Bufala	x		x				x	x						

