

Casa Morreale



Storia Di Famiglia

Nous sommes Antonio e Marco, 2 frères, issus de la famiglia Morreale, une famille de restaurateurs italiens à Lyon, implantée depuis 1966.

Casa Morreale c'est la richesse d'un héritage de famille, une trattoria sicilienne transmise de génération en génération, avec les précieuses recettes de famille dont les clients raffolent.

Francesco, Patrizia, Antonio et Marco veulent perpétuer ces belles traditions dans une ambiance authentique et conviviale en apportant une touche de jeunesse et de modernité.

Nos trattoria

Retrouvez-nous dans nos autres trattoria à Lyon et dans sa métropole : 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, à Dardilly et à Limonest dans notre concept Nonna Manca imaginé en hommage à notre grand-père. Découvrez également nos franchisés, Romantico (Lyon 6e) et Casa Valentino (Craponne).

ANTONIO E MARCO MORREALE

Antipasti

(Minimum 2 personnes)

What a bomb

21€

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 frites, sauce tomate, citron jaune, aioli 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

Carciofi alla romana

9€

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

Jambon cru San Daniele

9€

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

Jambon cuit à la truffe

10€

Un jambon tendre et parfumé, farci de truffe noire

Stracciatella cremosa

9€

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

Mozza sticks bomba latina

8,5€

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

Focaccia della casa

8,5€

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan

Supplément huile de truffe +2€

Supplément ail +0,5€

Melanzane alla parmigiana

10,5€

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

Sicilian arancini al ragù

9€

Mega deliziosa boulette de risotto au ragù

Burrata 250g

Pesto et basilic frais 11€

Crème et copeaux de truffe 14€

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

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

Polpo fresco Siciliano _____ 18,5€

Salade de poulpe froid, pommes de terre, carottes, céleri, câpres à queue, ail, basilic frais, huile d'olive

Conseil du chef : ajoutez le supplément burrata + 4€

Vegetova _____ 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

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

Bambino

15€

Un plat de pasta

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

OU Une pizza

Margherita ou jambon fromage

+ Une boisson

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

+ Une glace à l'italienne

Fraise, Vanille ou les deux !

(jusqu'à 10 ans)

Farina & Tradizione

Linevitabile Salsa di pomodoro

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,8€

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	
Parmigiana Lova	16€
Sauce tomate, friture d'aubergines, parmesan DOP, (après cuisson : billes de mozzarella di bufala, parmesan DOP, basilic frais)	
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 : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)	
Calzone	15€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf, champignons de Paris (après cuisson : roquette, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, tomates cerises)	


Des gourmands ?

(V) Pizza végétarienne

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€

Farina & Tradizione

I Cremosi

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,8€ 

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 : mortadelle pistachée de Bologne, straciatella fondente, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)

18,5€

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€

Sole di zucchini amore

Crème, tagliatelles de courgettes, tomates jaunes, guanciale

17,5€

Pipo maradona

Crème de truffe noire, mozzarella (après cuisson : speck affumicato, burrata pugliese, copeaux de truffe, tomates cerises, parmesan DOP, huile de truffe, basilic frais)

24,5€

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 +1€

Des gourmands ?

(V) Pizza végétarienne

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€

Pasta Fresca della casa di Roberto

PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches et artisanales de notre producteur sicilien Roberto

Gluten free : Toutes nos
pasta sont disponibles en
option sans gluten avec des
pennes +2,5€

<i>Paccheri alla carbonara</i>	17,5€
Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino	
<i>Paccheri alla zozzona</i>	18,5€
<i>Les préférées de Marco !</i> Chair à salsiccia de fenouil, guanciale, sauce tomate fatta in casa, jaune d'oeuf, parmesan DOP, basilic frais	
<i>Linguine al salmone</i>	17€
Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune	
<i>Linguine sexy vongole</i>	24€
<i>Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà.</i> Linguine, palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'Espelette, huile d'olive	
<i>Linguine mitica della Nonna Antonina</i>	16,5€
<i>La recette préférée de notre ami Fabio Grosso</i> Linguine, pomodoro, olive taggiasche, câpres, anchois, ail	
<i>Lasagna al forno</i>	19,5€
Lasagne alla bolognese XXL, stracciatella, basilic frais, cuites al forno a legna, mélange de jeunes pousses	
<i>Casarecci al pesto</i>	17€
• Pesto de basilic et jambon cru	<i>Les casarecce (de casereccio, qui signifie « fait maison »)</i>
• Pesto de pistache et limone	<i>sont des pâtes originaires de Sicile;</i>
	<i>de courtes torsades qui sont enroulées sur elles-mêmes</i>
	19,5€
<i>CONSEIL DU CHEF : ajoute le supplément stracciatella + 4€</i>	
<i>Casarecci al ragù bolognese della Casa Morreale</i>	17€
Bucatini à l'authentique ragù, sauce secrète de la nonna Antonina	
<i>Love mafaldine al tartufo</i>	20,5€
Crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe <i>Supplément jambon blanc truffé +3,5€</i>	
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	19€
Sauce tomate fatta in casa, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette <i>Remplace les gnocchis par des mafaldines</i>	
<i>Gnocchi fritti al tartufo</i>	21,5€
Gnocchi frits, sauce crème de truffe, stracciatella fondente, copeaux de truffe	
<i>Mafaldine al tartufo dans la meule</i>	22,5€
<i>pour deux personnes</i> Mafaldine, crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe, dans une meule de fromage	
	/personne

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

Alla Griglia a legna

SECONDI PIATTI

SUGGERITION DU MOMENT

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

A far l'amore comincia tu _____ 24,5€

Poulpe grillé infusé dans un bouillon de légumes, pommes de terre grenaille, caponata sicilienne, citron jaune et persil frais

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

Tagliata di manzo _____ 31,5€

Viande de boeuf ultra maturée incroyablement onctueuse de 250g, agnolotti fraîches artisanales (farcies ricotta, mozzarella, parmesan, pecorino), crème de parmesan DOP, jus de boeuf truffé réduit pendant 48h

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

Ricette di famiglia

SECONDI PIATTI

Risotto alla pescatore _____ 27,5€

Risotto crémeux safrané au parmesan DOP, gambas, palourdes, calamars, tomates cerises, persil frais, zestes de citron jaune, sauce marinière

Bella Polpetta 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

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, mélange de jeunes pousses, parmesan DOP, basilic frais

suppléments :

+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 contorni

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

Dolci Della Casa

<i>Bellissimo tiramisù</i> (A)	8€
Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !	
<i>Baby cotta</i>	7€
Panna cotta ccompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache	
<i>Mousse al cioccolato</i>	6,5€
La vera mousse al cioccolato à l'italienne	
<i>Cannolo magico</i>	8€
La star sicilienne : rouleau de pâte frit rempli d'une crème de ricotta à la vanille, pépites de chocolat et éclats de pistache	
<i>Caffè o tè gourmet</i>	9€
Le véritable café italien ou thé accompagné de mignardises italiennes : mousse au chocolat, panna cotta, tiramisù	
<i>Remplace le café par un Limoncello (A) +3€</i>	
<i>Pizza Sucrée</i>	12€
<i>Au choix :</i>	
-Pizza al nutella -Pizza al pistacchio	
Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice !	
<i>Supplément boule de glace au choix à 2,50€</i>	
<i>Bombetta frita</i>	11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly	
<i>À partager... ou pas !</i>	
<i>Brioche Sicilienne façon "pain perdu"</i>	12€
Brioche col tuppo façon pain perdu, accompagnée d'une boule vanille, sauce nutella ou pistache au choix	
<i>Torta al pistacchio</i>	9€
La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache et enrobée d'éclats de pistache	
<i>Il vero profiteroles da Papa Francesco</i>	12,5€
La véritable pâte à choux craquelin de notre ancien chef de l'institut Lyfe, chocolat noir puissant servie minute par Francesco, glace vanille della casa Gloria	

(A) Présence d'alcool

Gelati e Love

Affogato al caffè ^(A) 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* 5,5€

- *Supplément au choix* + 1€
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

Sunday Cioccolato 9€

Glace à l'italienne vanille, coulis chocolat, pépites de chocolat

Gloria
Da Antonio e Marco
MORREALE

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€	Italicus	4 cl	8€
Vodka	4 cl	7€	Rhum <i>Santa Teresa</i>	4 cl	8€
Menthe poivrée	4 cl	7€	Shot alcool	2 cl	4€

Jacoulot

Caffetteria

Ristretto <i>COME A NAPOLI</i>	2€	Caffè corretto ^(A)	3,5€
Espresso	2€	Macchiato	3€
Decaffeinato	3€	Cappuccino	4,5€
Caffè Lungo	3€	Thé, Infusione	3€

Supplément chantilly +1€

(A) Présence d'alcool

Bevande e cocktail

Cocktails

Mojito 18cl	10€
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante	
Moscow Mule 18cl	9€
Vodka Eristoff, ginger beer, angostura bitter, citron vert	
Pornstar Martini 18cl	9€
Vodka Eristoff, shot de prosecco, liqueur de passion, citron vert	
Gin tonic 18cl	9€
Gin Bombay Sapphire, tonic, rondelle citron jaune	

Aperitivo

Campari 4cl	4,5€
Kir vin blanc 12cl	5,5€
Cassis ou framboise	
Whisky 4cl	6,5€
supplément soda +1,5€	
Ricard 2cl	4,5€
supplément sirop +1€	
Martini 2cl	4,5€
supplément sirop +1€	

Bar à spritz

Apérol Spritz 14cl	10€
Apérol, prosecco, eau pétillante	
Campari Spritz 14cl	9,5€
Campari, prosecco, eau pétillante	
Hugo Spritz 14cl	11€
Liqueur fleu de sureau, prosecco, citron vert, feuille de menthe, eau pétillante	
Limoncello Spritz 14cl	10€
Limoncello, prosecco, eau pétillante	
Cicciobello 14cl	9,5€
Purée de fraise, prosecco, eau pétillante	
Bellini 14cl	9,5€
Purée de pêche, prosecco, eau pétillante	

Birra

Pression		
Moretti	25cl	4,9€
Bière blonde 5,1°	50cl	7,5€
supplément sirop +1€		
Monaco	25cl	5€
	50cl	8€
Bouteille		
Moretti	33cl	4,9€
Bière blonde 5,1°		
supplément sirop +1€		
Flea	33cl	4,9€
Bière blanche 5°		

Sans Alcool

Mocktails

Virgin Mojito 18cl	8€
Menthe, citron vert, sucre, limonade	
Virgin Moscow Mule 18cl	8€
Ginger beer, citron vert, sucre de canne	
Tutti Frutti 20cl	8€
Jus d'orange, ananas, sirop de grenadine	

Sodas

Coca-cola, zéro 33cl	3,9€
Limonade 27,5cl	3,9€
Citron jaune, orange sanguine	
Jus de fruits 25cl	4€
Pomme, orange, abricot, ananas, fraise, tomate	
Diabolo 27cl	4€
Sirop à l'eau 27cl	2,5€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat	
Perrier 33cl	3,9€

Acqua

San Benedetto	75cl	4,7€
San Pellegrino	75cl	4,7€

Vini

Nos vins au verre

Pétilnants

- Prosecco Naonis Spumante** VENETO Naonis DOC 100% Glera 6€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles
- Moscato Frizzante** PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco 5,5€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère
- Champagne brut** CHAMPAGNE Veuve clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier 15€
Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue

Blancs

- Moncaro** MARCHE Moncaro IGT 50% Trebbiano 50% Passerina 4,9€
Un climat doux et agréable qui offre un vin extrêmement parfumé et équilibré
- Lacryma Christi Vesuvio Bianco** CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina 6€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Rosés

- Rosé Dell' Estate** VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola 4,9€
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois
- Puech Haut** LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault 7€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges

- Chianti San Lorenzo** TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot 6€
Fruité, harmonieux, et légèrement tannique
- Valpolicella Ripasso Le Poiane** PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvinna, 45% Corvinone, 30% Rondinella 8€
Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille

<i>Carafes</i> Vins Italiens	25cl	50cl
Rouge IGT IGT Rosso Sicilia	8,5€	16€
Rosé IGT IGT Rosato Salento	8,5€	16€
Blanc IGT IGT Bianco Sicilia	8,5€	16€

Vini

Pétillants

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants

Prosecco Naonis Spumante VENETO Naonis DOC 100% Glera 27€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles

Moscato Frizzante PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco 27€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

Champagne brut CHAMPAGNE Veuve clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier 95€
Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue

Spumanti Rossi - Vins rouges pétillants

Lambrusco di Modena EMILIA-ROMAGNA Righi 100% Gasparossa 25€
Des raisins typiques d'origine très ancienne cultivés dans cette région, pour un goût unique

Vini Bianchi

Vins blancs

Chardonnay Poderi Melini I Coltri TOSCANA Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay 24€
Des notes florales et une légère note minérale, typique de la zone de production

Lacryma Christi Vesuvio Bianco CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina 28€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Etna Bianco SICILIA Federico Curtaz DOC 85% Garganega, 15% Trebbians di Soave 58€
Grande finesse et belle minéralité avec un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna

Vini Rosati

Vins rosés

Rosé Dell'Estate VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola 24€
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois

Chiaretto di Bardolino Infinito LOMBARDIA Santi Rosé DOC 25% Corrina, 25% Rindirella, 25% Milinara, 25% Cimirone 28€
Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

Vini

Vini Rossi Vins rouges

Nero d'avola Altoreale SICILIA Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO 24,5€
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs

Chianti San Lorenzo TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot 26€
Fruité, harmonieux, légèrement tannique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles

Primitivo di Manduria Tautor PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo 31,5€
Intenses arômes de confiture de prunes, de cerises noires et de tabac, avec des notes de chocolat et de vanille

Valpolicella Ripasso Le Poiane PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvinna, 45% Corvinone, 30% Rondinella 34,5€
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

Etna Rosso SICILIA Federico Curtaz DOC 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Capuccio 55€
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 88€
Vin réalisé à partir de raisins Nebbiolo cultivés dans des crus historiques catalogués dans la commune de Barolo

Vins Français

Blancs

Chablis "Saint Martin" Bourgogne Domaine Laroche AOC 100% Chardonnay 55€
La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi longue finale saline presque iodée

Rosé

Puech Haut LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault 34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges















Cote rôtie "La Sarrasine" VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Bonserine 97% Syrah 3% Viognier 95€
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

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 & MARCO

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						
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							
Croque de la truffe	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						

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
Ma' Che' Bufala	x		x				x	x						
Insta Tartufo	x						x							
Pipo Maradona	x						x							
Parmigiana Lova	x						x							
Sole di zucchini amore	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														
Paccheri Alla Carbonara	x		x			x	x							
Paccheri alla Zozzona	x		x			x	x							
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x							
The Sexy Vongole	x		x			x								x
Linguine mitica della casa morreale	x			x						x				
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x		
Casarecci al pesto e jambon cru	x		x			x	x	x						
Casarecci al pesto de pistache e limone	x		x			x	x	x						
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x							
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x							
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x							
Bucatini al ragu bolognese della nonna	x						x							
Bucatini alla gricia gabbana	x						x							
Mafaldine al Tartufo dans la meule	x		x			x	x							
INSALATA														
Dolce Vita Da Dino	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						
Donna Bianca							X							
Sorrento							X							
Ciocolato Liegi							X							
Vanille							X							
Chocolat							X							
Stracciatella							X							
Fraise							X							
Pistache					X	X	X	X			X			
Citron de Sicile														
Sunday cioccolato							X							
Sunday pistacchio					X	X	X	X			X			