

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.



2003



Notre rêve : ouvrir notre premier distributeur de pizza fraîche. 2021



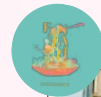
Obtention de notre diplôme de l'Institut Paul Bocuse. 2019



Ouverture de notre deuxième restaurant en centre ville Lyonnais, à Cordeliers, Festa Love 2021



Ouverture de notre premier bébé : la trattoria de Tassin la demi lune ! 2020



Notre troisième restaurant dans le 5ème arrondissement de Lyon : "Fantastico". 2022



Installation de notre troisième distributeur de pizza fraîche à Caluire-et-Cuire. 2022



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

nonno MANCA



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



La storia continue à Casa Morreale 2025

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.

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.

Pour commencer ton apéro italiano en mode XXL

Pizza Napoletana La star de Napoli !

12€

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

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

What a bomb Salumi & Burrata

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 frits, 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



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 STICKS BOMBA LATINA

8,5€

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

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€
Supplément ail +0,5€

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, mélange de jeunes pousses, cuit au feu de bois, basilic frais

STRACCIATELLA CREMOSA

9€

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



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

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€

• Pesto de pistache et limone

19,5€

CONSEIL DU CHEF : ajoute le supplément stracciatella + 4€

MAFALDINE AL POMODORO

17,5€

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

GNOCCHI FRITTI AL TARTUFO

21,5€

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

LASAGNE AL FORNO DI MONICA BELLUCI

19,5€

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

RIGATONI ALLA ZOZZONA

18,5€

Chair à salsiccia de fenouil, guanciale, sauce tomate fatta in casa, jaune d'oeuf, parmesan DOP, basilic frais

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

19€

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

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

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

20,5€

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

Supplément jambon blanc truffé +3,5€

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

Prix net en euros - Service Compris - La maison n'accepte pas les paiements en nature



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)

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)

PIZZA DEL MESE

(V) Pizza végétarienne

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

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)

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)

les interdits -18

MA CHE BABA 16€
crème, viande kebab, mozzarella, olives
leccino, oignons caramélisés, sauce algerino

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€



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€

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

Nostre specialità

SECONDI PIATTI

SUGGESTION DU MOMENT

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 ! (F)

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

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



Menu Bambino

1 PLAT DE PÂTES

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

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

Juste à côté

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



5,5€
6€
7€
9€
6,5€

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 : 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 !

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 !

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

5,5€

Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment

- **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
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€	ITALICUS	4 cl	8€
VODKA	4 cl	7€	RHUM Santa Teresa	4 cl	8€
MENTHE POIVRÉE	4 cl	7€	SHOT ALCOOL	2 cl	4€

Jacoulot

CAFFETTERIA LAVAZZA

Supplément chantilly +1€

RISTRETTO	COME A NAPOLI	2€	CAFFÈ CORRETTO (A)	3,5€
ESPRESSO		2€	MACCHIATO	3€
DECAFFEINATO		3€	CAPPUCCINO	4,5€
CAFÉ LUNGO		3€	THÉ, INFUSIONE	3€

(A) Présence d'alcool

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



Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€

* Option Campari disponible



Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante

11€

14cl



Limoncello Spritz

11€

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl



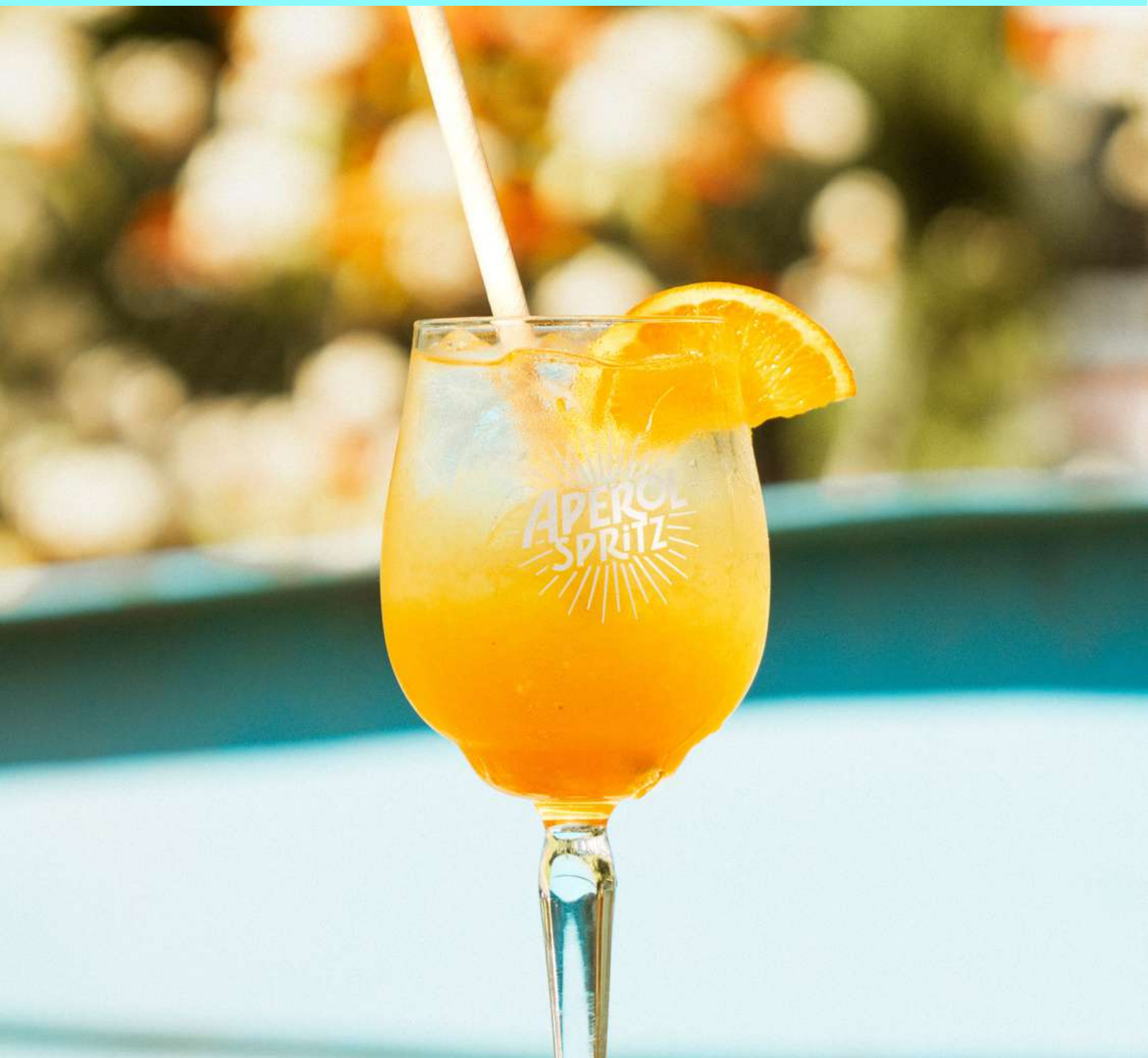
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€

* Ou purée de fraise disponible



Virgin Mojito



8€

Menthe, Citron vert, Sirop de
sucre, Limonade

18cl



Tutti Frutti



Jus d'orange, Ananas,
Sirop de Grenadine

8€

20cl



Aperitivo

Campari	4,5€	4cl
Martini	4,5€	4cl
Rouge, blanc, fiero		
Kir vin blanc	5,5€	12,5cl
Cassis ou framboise		
Whisky	8€	4cl
Supplément soda 1,5€		
Ricard	4,5€	2cl
Supplément sirop 1€		

Birra

Pression

Moretti	4,9€	25cl
Bière blonde 5,1°	7,5€	50cl
Supplément sirop 0,50€		
Monaco	5€	25cl
	8€	50cl

Bouteille

Moretti	4,9€	33cl
Bière blonde 5,1°		
Flea	4,9€	33cl
Bière blanche 5°		

Panaché	4,9€	25cl	7,9€	50cl
---------	------	------	------	------

Soda

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

Acqua

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

La cave d'Antonio & Marco

Limoncello	7€	4cl
Menthe poivrée - Jacoulot	7€	4cl
Chartreuse	8€	4cl
Rhum Santa Teresa	8€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky Japonais	10€	4cl



C'est après un long voyage en Italie en que les deux frères ont trouvé leur bonheur au milieu des vignes. Ces vins ont été sélectionnés avec le coeur, pour apporter le soleil de Sicile dans vos papilles.



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.

BLANCS

Moncaro **MARCHE**

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% Cusaut 

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé.

ROUGES

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 tannique.

Valpolicella Ripasso Le Poiane **PUGLIA**

8€

Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvinna, 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



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...

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...



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

Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO 

Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs.

Buogiorno 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% Cozzina, 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 Curtas 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€



VINS FRANÇAIS

BLANCS

Chablis "Saint Martin" **BOURGOGNE**

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 !



75CL

55€

ROSÉ

Puech Haut **LANGUEDOC**

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.

34€

CARAFES

Vins italiens

Rouge IGT

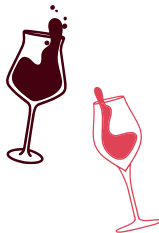
IGT Rosso Sicilia

Rosé IGT

IGT Rosato Salento

Blanc IGT

IGT Bianco Sicilia



25cl

50cl

8,5€

16€

8,5€

16€

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 & 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														
Pizza Napoletana	x						x							
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							
Cassiolette de palourdes				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 & 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
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 Hawaïenne	x						x							
Ma Che Baba	x		x			x	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							
Linguine al pesto e jambon cru	x		x			x	x	x						
Linguine al pesto de pistache e limone	x		x			x	x	x						
Mafaldine Pomodoro	x		x			x	x							
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x							
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x		
Rigatoni alla Zozzona	x		x			x	x							
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x							
The Sexy Vongole	x		x			x								x
Linguine Alla Carbonara	x		x			x	x							
Mafaldine Al Gorgonzola	x		x			x	x	x						
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x							
INSALATA														
Dolce Vita Da Dino	x		x				x	x						
Vegetova	x						x							
Caponata e Focaccia	x							x						

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
Maestro don pollo	x		x	x			x							
PIATTI														
Bella Polpetta Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x				x							
Cotoletta Alla Milanese	x		x				x							
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé				x			x							x
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							x							
Tomates cerises datterini							x							
Caponata alla Sicilienne														
Pommes de terres grenailles														
Focaccia à l'ail	x						x							
DOLCI														
Bellissimo Tiramisu	x		x				x							
Baby Cotta							x							
Mousse al Cioccolato	x		x			x	x	x						
Cannolo magico	x		x				x	x						
Café e té gourmet	x		x			x	x	x						
Pizza Al Nutella	x				x	x		x			x			
Pizza Al Pistacchio	x					x	x	x						
Bombetta frita	x				x	x	x	x			x			
Torta al pistacchio	x		x		x	x	x	x			x			
GELATO														
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			

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
Citron de Sicile														
Sunday cioccolato							x							
Sunday pistacchio					x	x	x	x			x			