

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 à Lyon 6e et à Craonne.

ANTONIO E MARCO MORREALE

Antipasti

(Minimum 2 personnes)

Il piatto della casa

24€

Un magnifique assortiment de charcuteries (spianata, jambon cru, mortadelle), de fromage (stracciatella, burrata, tresse de mozzarella di bufala) roquette et tomates cerises, poivron, artichaut ainsi que nos belles focaccia !

Fritto Misto Cha Cha Ciao !

20,5€

Una squadra de poissons et fruits de mer frits, sauce tomate, citron jaune, aioli fait maison !

Carciofi alla Guida

9€

Artichauts frits, crème de pecorino

Mozza sticks bomba latina

8,5€

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

Stracciatella cremosa

9€

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

Focaccia della casa

8,5€

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan

Supplément huile de truffe +2€ Supplément ail +0,5€

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais

11€

Crème et copeaux de truffe

14€

Melanzane alla parmigiana

10,5€

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

Caponata Siciliana

8,5€

Recette de la nonna typiquement Sicilienne Aubergines, tomates, câpres et raisins secs mijotés pendant 48h, pignons de pin, et persil frais

Sicilian arancini al ragù

9€

Mega deliziosa boulette de risotto au ragù

Insalate Della Casa

Caprese e Basta

16,5€

Salade de tomates tricolores, accompagnée d'une burrata, crème de balsamique, pesto fait maison, 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

Vegetova

17,5€

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

Parma, Melone e Amore

15,5€

Lamelles de melon sucré et jambon cru de Sicile, basilic frais, filet 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 	12€
Sauce tomate, mozzarella (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
Napoletana	13,5€
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives leccino	
Fantasia	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 	15€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone	
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>	
Norma  	15,5€
sauce tomate, mozzarella, mélanzane frites (après cuisson : ricotta salata râpée, basilic frais)	
Stracciatella ti amo	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 ?

 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€

Farina & Tradizione

I Bianchi

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

Nonna Antonina

14€

Mozzarella, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO)

Donna Santina

15€

Mozzarella, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta)

Salmone

16,5€

Mozzarella (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)

Fratello Marco

18,5€

Mozzarella (après cuisson : mortadelle pistachée de Bologne, burrata, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, 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€

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

Pipo maradona

24,5€

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

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 ?

 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€

Pasta Fresca della casa di Roberto

PRIMI PIATTI

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

Pâtes fraîches et artisanales de notre producteur sicilien Roberto

<i>Paccheri alla carbonara</i>	17,5€
Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino	
<i>Paccheri alla pesto trapanese</i>	17,5€
Pesto typiquement Sicilien, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais	
<i>Paccheri al ragù bolognese della Casa Morreale</i>	17€
Paccheri à l'authentique ragù, sauce secrète de la nonna Antonina	
<i>Linguine al salmone</i>	17€
Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune	
<i>Linguine sexy vongole</i> <i>Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà.</i>	24€
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> <i>La recette préférée de notre ami Fabio Grosso</i>	16,5€
Linguine, pomodoro, olive taggiasche, câpres, anchois, ail	
<i>Mafaldine al gorgonzola</i>	15,5€
Crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP	
<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	

Supplément 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

Alla Griglia a legna

SECONDI PIATTI

SUGGESTION 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 //

Lasagna al forno 20,5€

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

🍷 Suggestion // À déguster avec l'Etna Rosso di Federico Curtaz //

Tagliata di manzo 220g 🌿 31,5€

Viande de boeuf ultra maturée incroyablement onctueuse de 220g, pommes de terre grenaille sautées puis rôties au feu de bois, romarin et persil frais, roquette, tomates cerises, parmigiano, caponata à la sicilienne

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

Ricette di famiglia

SECONDI PIATTI

Risotto al sole verde 23,5€

Risotto à la crème de courgettes, gambas poêlées et zeste d'orange

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

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 8,5€

Pomme de terre grenaille 6,5€

Focaccia à l'ail 9€

Dolci Della Casa

Bellissimo tiramisù (A)	8€
Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !	
Baby cotta	7€
Panna cotta ccompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache	
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 : tiramisù, panna cotta, boule de glace du moment <i>Remplace le café par un Limoncello (A) +3€</i>	
Pizza Dolce	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>	
Bombetta frita	11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly <i>À partager... ou pas !</i>	
Brioche Sicilienne ✨	12€
Brioche col tuppo chaude accompagnée d'une boule vanille, sauce nutella ou pistache au choix	
Torta al pistacchio	9€
La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache et enrobée d'éclats de pistache	
Baba al Limoncello ✨	9€
Le baba au rhum revisité à l'Italienne !	

(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

Limonecello	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	2,2€	Macchiato	3€
Decaffeinato	3€	Cappuccino	4,5€
Caffè Lungo	3€	Thé, Infusione	3,5€

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	12€	Vodka Eristoff, shot de prosecco, liqueur de passion, citron vert
Gin tonic 18cl	9€	Gin Bombay Sapphire, tonic, rondelle citron jaune

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

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

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€	

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°		

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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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

Vini

Nos vins au verre 12cl

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

Carafes 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 75cl

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 75cl

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 75cl

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% Corringa, 25% Rindirella, 25% Molinara, 25% Cimirone 28€

Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

Vini

Vini Rossi Vins rouges 75cl

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 DOG 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 75cl

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 95€
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

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.

Rocco Siffredi

Vodka, Pamplemousse rose, Fleur de Sakura,
Fleur de sureau, Framboise

12€

18cl



Il moro'jito

Rhum, Menthe, Citron vert, Sirop
de sucre, Eau pétillante

18cl

12€



Tropico'lada

Rhum blanc, Jus d'ananas,
Crème de noix de coco

18cl

12€



Moana Porn

Vodka Eristoff, Shot de Prosecco,
Liqueur de passion, Citron vert

18cl

12€

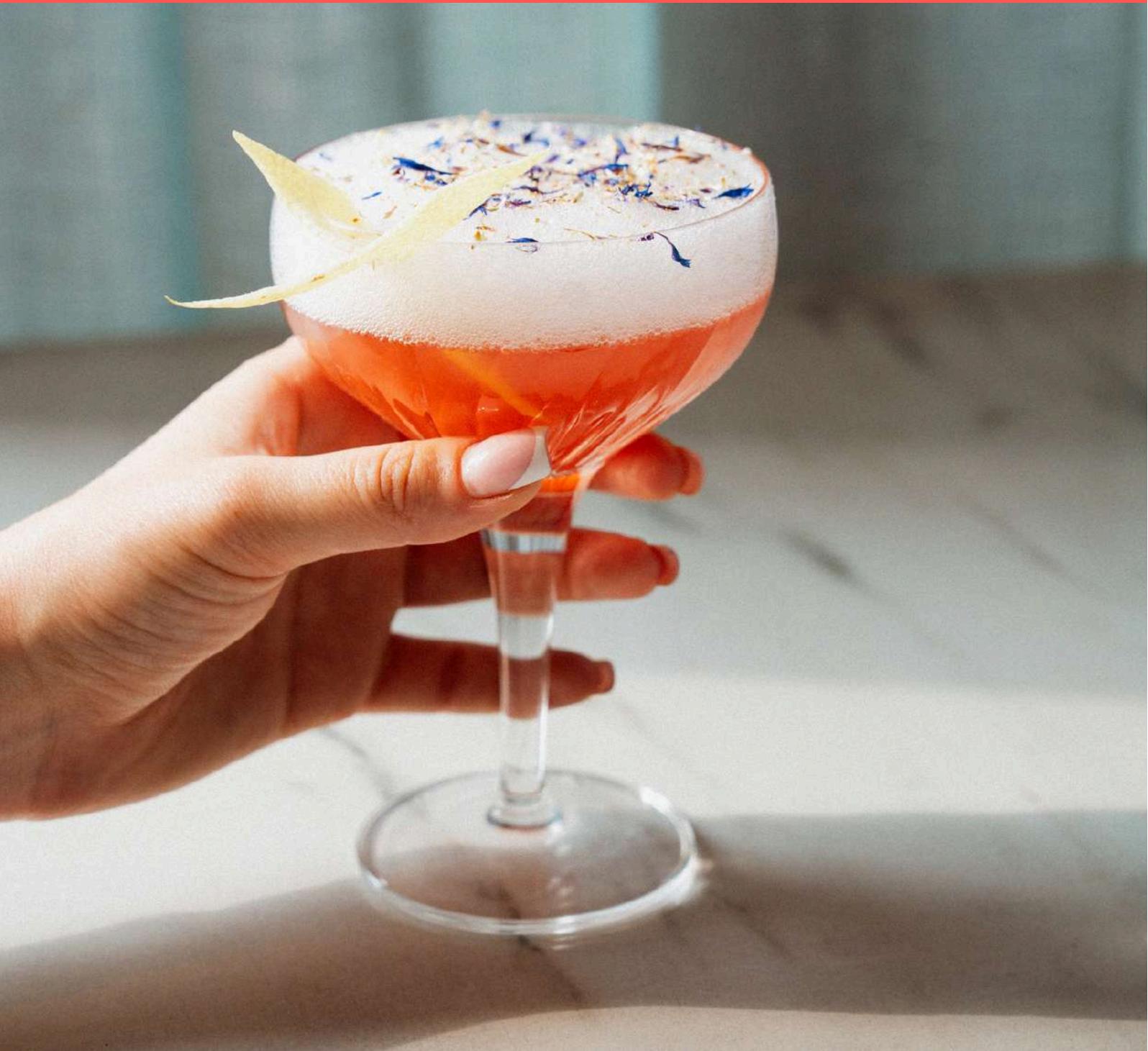


Mia Cara

Rhum, Pamplemousse, Framboise,
Fleur de Sakura, Fleur de Sureau

18cl

12€



Don Moscow Mule

12€

Vodka, Gingembre, Citron vert, Miel
d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau Pétillante

18cl



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



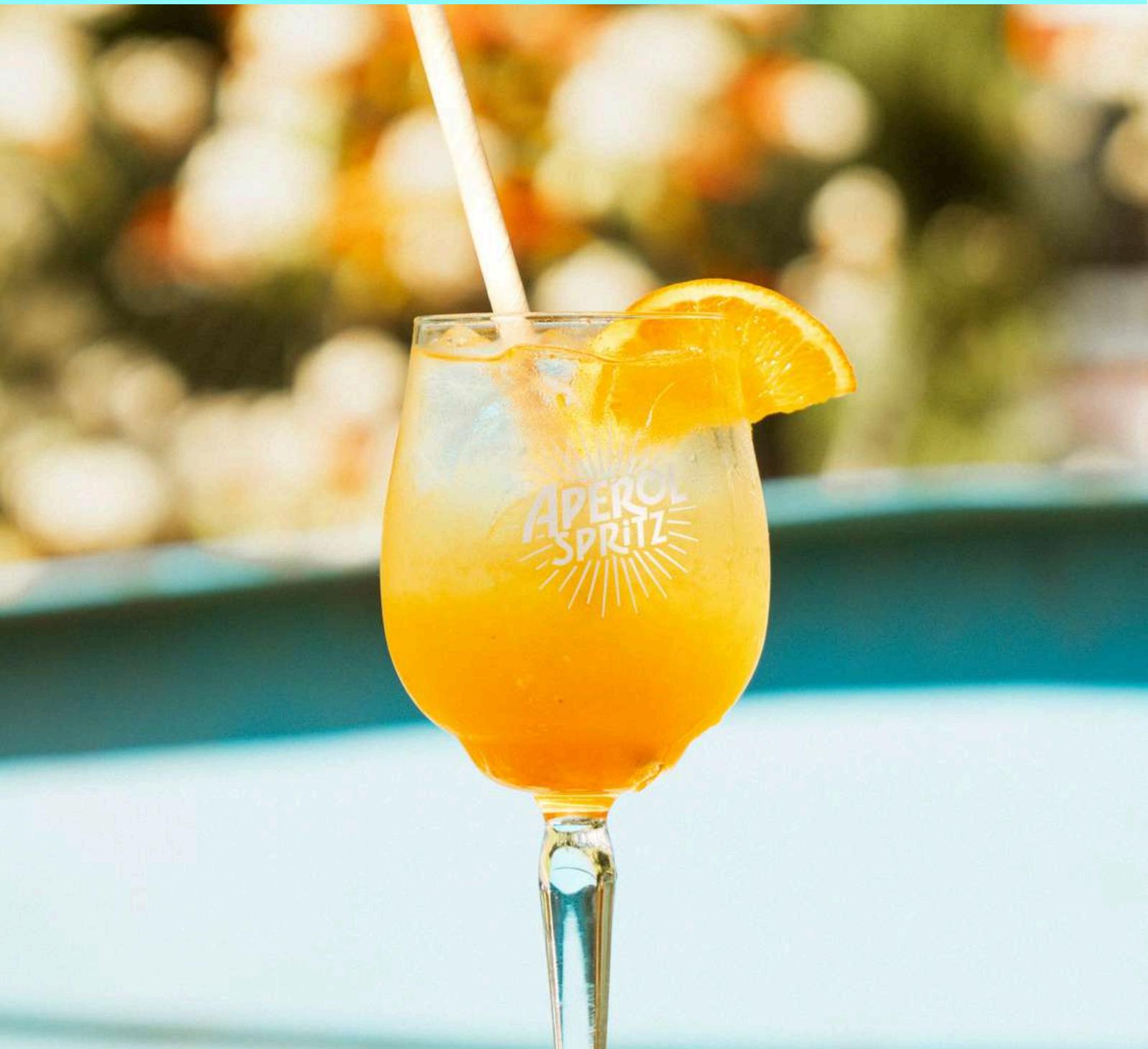
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

* 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

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			