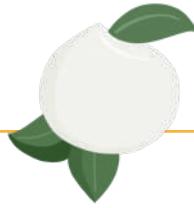


Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)



Il piatto della casa

24€

Un magnifique assortiment de charcuterie Italienne (ventricina piccante, jambon de Parme 24 mois DOP, mortadella), de fromage (straciatella, burrata, billes de bufala) roquette, tomates cerises, poivrons grillés, artichaut ainsi que nos belles focaccia !

Fritto Misto Cha Cha Ciao !

20,5€

Una squadra de poissons et de fruits de mer frits, sauce tomate, citron jaune et aioli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !

POUR LES PLUS RAISONNABLES (Mode solo en attendant ton match Tinder)

Carciofi alla Giudia

9€

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

Straciatella cremosa

9€

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

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais

11€

Crème et copeaux de truffe

14€

Caponata Siciliana

8,5€

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

Moza sticks bomba latina

8,5€

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

Bella focaccia !

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

Sicilian arancini al ragù

9€

Mega deliziosa boulette de risotto généreusement farcie de viande mijotée, petit pois, mozzarella et d'une sauce tomate faite maison

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 fait maison, citron jaune, pignons de pin, crème de balsamique et grissini

Vegetlova

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 Parme 24 mois DOP, basilic frais, crème de balsamique et grissini

Pasta Fresca Artigianale

PRIMI PIATTI



GLUTEN FREE : Toutes nos paste sont disponibles en option sans gluten avec des penne sur demande +2,5€

Fagottini al gorgonzola e parmigiano (A)

16,5€

Pâtes farcies au parmesan DOP et crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP

Supplément jambon cru +3,5€

Gnocchi alla sorrentina

19€

Sauce tomate faite maison, 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

Linguine al salmone

17€

Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune

The sexy vongole (A)

24€

Linguine, palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'Espelette, citron jaune, huile d'olive

Paccheri alla carbonara *Pasta fresca*

17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

Paccheri al pesto trapanese *Pasta fresca*

17,5€

Pesto typiquement Sicilien fait maison, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais

Love mafaldine al tartufo bianco

20,5€

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

Supplément jambon blanc truffé + 3,5€

(A) Présence d'alcool

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

Bambino

1 Plat de pâtes

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

OU

1 Pizza

Margherita ou jambon fromage

+ 1 Dessert

Une glace à l'italienne

+ 1 Boisson

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

Pizze e Tradizione



GLUTEN FREE : Toutes nos pizza
sont disponibles en option sans
gluten sur demande +4,8€

L'Inevitable Notre gamme de pizze à ne surtout pas manquer !

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, ventricina piccante	
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	
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, oignons, graines de fenouil <small>Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€</small>	
Norma	15,5€
sauce tomate, mozzarella, melanzane 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)	

Pizza végétarienne

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives +1€ / Œuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€
Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€
Jambon de Parme 24 mois DOP, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé
+3,5€ / Ananas + 80€

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

Pizze e Tradizione



GLUTEN FREE : Toutes nos pizza
sont disponibles en option sans
gluten sur demande +4,8€

I Bianchi Notre gamme de pizze pour les mozzarella lovers !

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	17,5€
mozzarella (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, burrata, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)	

I Gioielli Notre gamme de pizze incroyable !

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)	
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 blanc truffé, burrata pugliese, copeaux de truffe, tomates cerises, parmesan DOP, huile de truffe, basilic frais)	

Pizza Hawaïenne La seule fois que des Siciliens mettent une pizza chère, pour ne surtout pas la vendre ! 100€
sauce tomate, mozzarella, ananas, jambon blanc supérieur

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

Pizza végétarienne

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives +1€ / Œuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€
Straciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€
Jambon de Parme 24 mois DOP, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé
+3,5€ / Ananas + 80€

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

Terra o Mare

SECONDI PIATTI



Carni

Les recettes de la Nonna !

SUGGESTION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous seront proposées !

Lasagne al forno di Monica Belluci

20,5€

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

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, petite salade verte, parmesan DOP, basilic frais

// EXTRA KIFF //

- Version Valdostana : jambon blanc et mozzarella gratinée au feu de bois +2€
- Version Palermitana : aubergines et mozzarella gratinée au feu de bois +2€
- Version Alba : jambon blanc truffé et mozzarella gratinée au feu de bois +3€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto al nero di seppia

21,5€

Risotto à l'encre de seiche, noix de saint Jacques, tomates cerises, aneth fraîche et citron jaune

A far l'amore comincia tu 🌿

24,5€

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

Juste à côté

Mélange de jeunes pousses	5,5€
Salade de tomates cerises	6€
Caponata à la sicilienne	8,5€
Pommes de terre grenaille	6,5€
Focaccia à l'ail	9€

Dolci e Gelati



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		
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 Remplace le café par un Limoncello (A) +3€		
Pizza dolce		12€
Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice. Au choix : pizza al Nutella ou pizza al pistacchio		
Supplément boule de glace au choix +2,50€		
Bombetta frita <i>À partager... ou pas !</i>		11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly		
Brioche col tuppo 🌟		11,5€
Brioche col tuppo chaude accompagnée d'une boule vanille, sauce Nutella ou pistache au choix		
Torta al pistacchio 🌟		9,5€
La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache et enrobée d'éclats de pistache. Pour les fans de pistache !		
Baba al rum (A)		9€
Le baba au rhum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena		
(A) Présence d'alcool		
Gelati della nonna		
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 <i>En cornet ou en pot</i>	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

Gelati artigianali siciliani della Nonna da Antonio e Marco Morreale

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise

2 boules : 6,5€

3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€



Caffeteria LAVAZZA

Ristretto <small>COME A NAPOLI</small>	2€
Espresso	2,2€
Decaffeinato	3€
Caffè Lungo	3€
Caffè Corretto (A)	3,5€
Macchiato	3€
Cappuccino	4,5€
Tè, Infusione	3,5€
Supplément chantilly +1€	

Formule brasero

SECONDI PIATTI

Uniquement le dimanche midi

Grigliata domenicale

- **Planches de viandes grillées** 29,5€
Deux côtes de porc, deux côtes d'agneau, deux merguez, des saucisses au fenouil avec des légumes grillés au brasero
- **Légumes grillés** 14,5€
- **Tagliata di manzo sucrines grillées** 29€
Une viande de bœuf maturée incroyablement onctueuse. Pommes de terre grenaille sautées puis rôties au brasero, romarin et persil frais, sucrines grillées

Pesce alla griglia

- **Assiettes de poissons grillés** 31,5€
Gambas, poulpe, calamars, espadon avec des légumes grillés au brasero

- **Supplément sauce :** +1€
Persillade, aïoli, moutarde, mayonnaise au choix
- **Suggestion**
 - Focaccia à l'ail 9€
 - Pommes de terre rôties, thym et ail 7,5€

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€

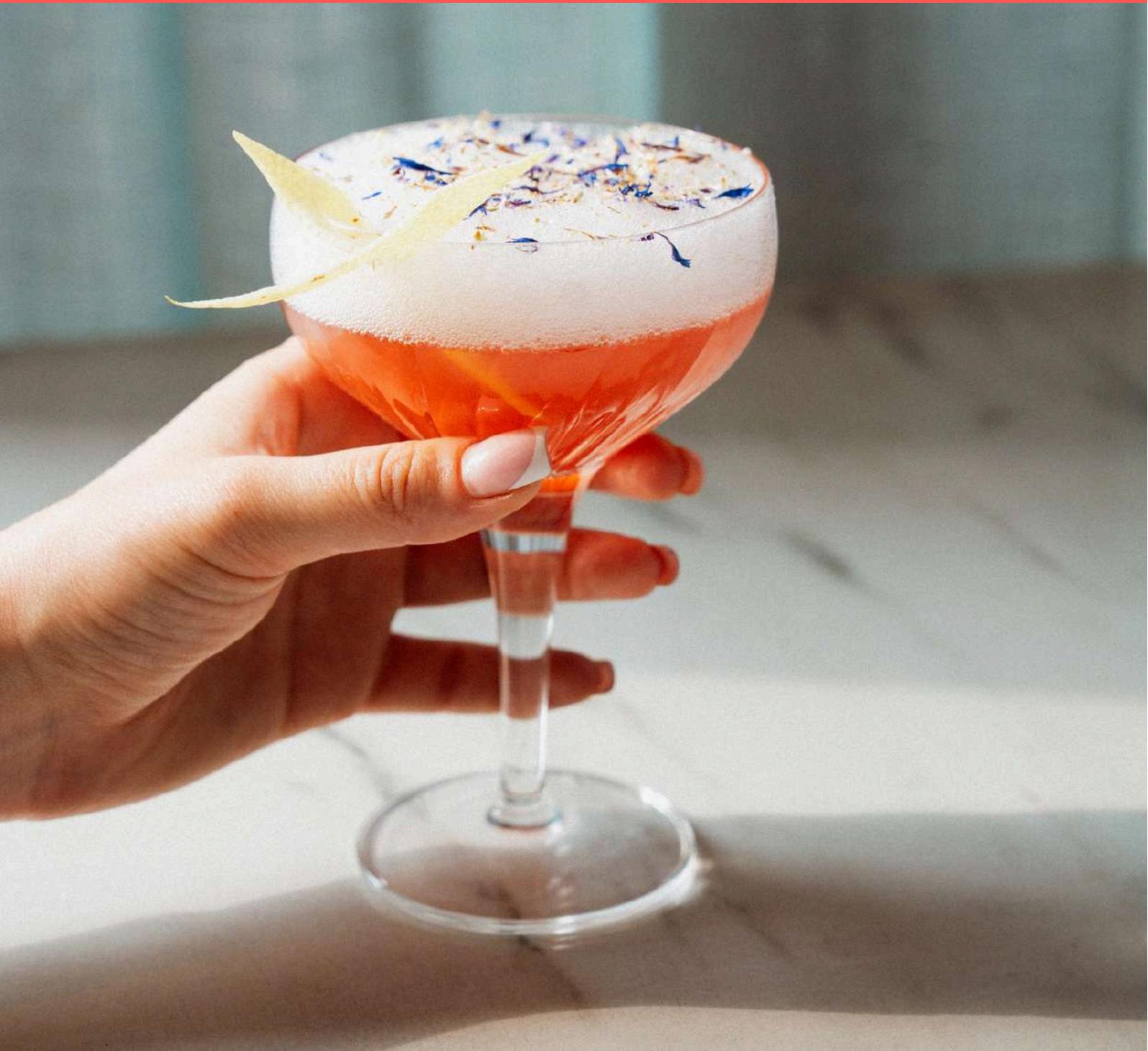


Mia Cara

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



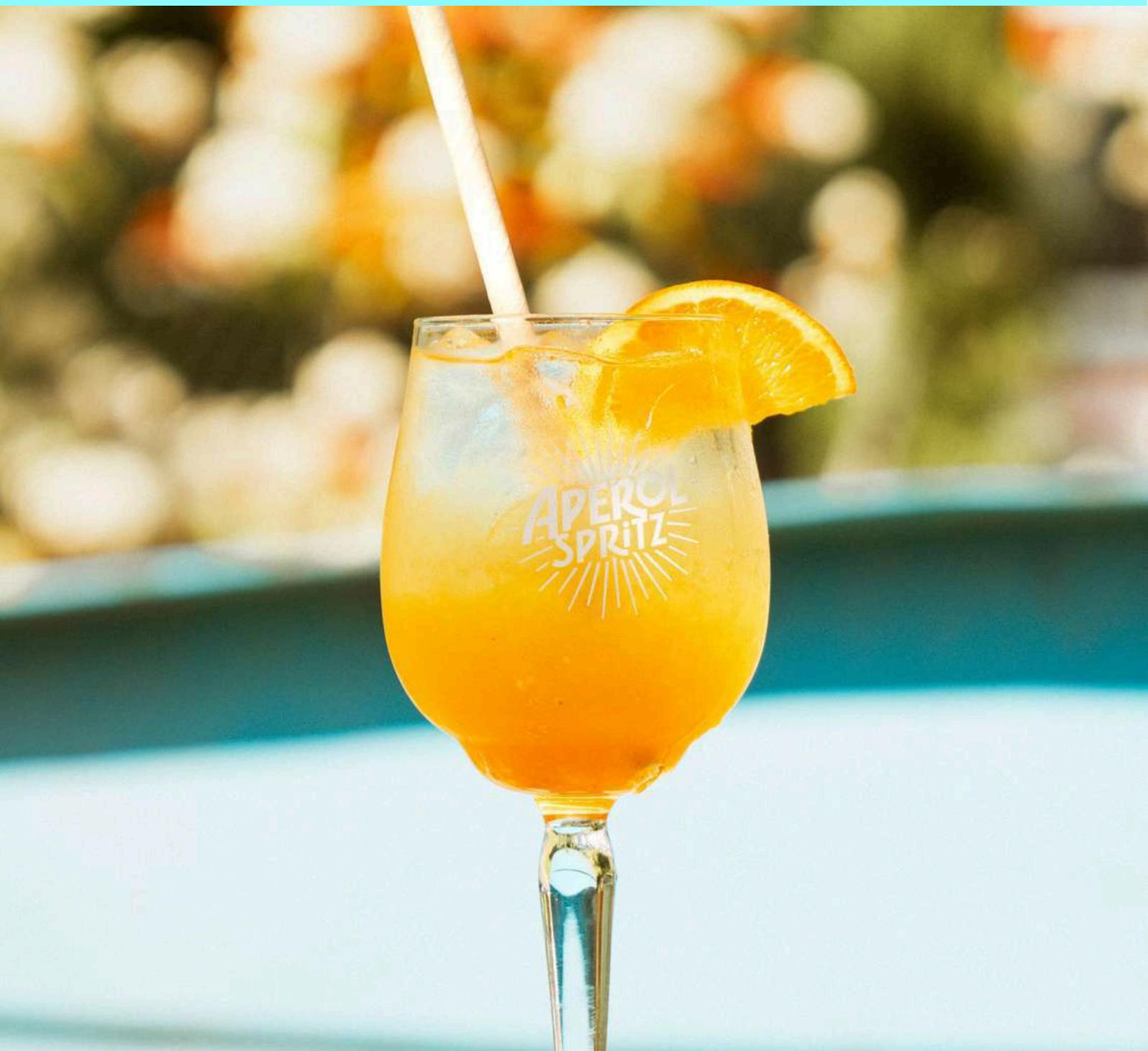
Bellini Spritz

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



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

PÉTILLANTS

Prosecco Naonis Spumante **VENETO**

Naonis DOC 100% Glera 

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

6€

Moscato Frizzante **PIEMONTE**

Villa M 100% Moscato Bianco 

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

5,5€

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.

15€

BLANCS

Moncaro **MARCHE**

Moncaro IGT 50% Trebbiano 50% Passerina 

Un climat doux et agréable qui offre un vin extrêmement parfumé et équilibré.

4,9€

Lacryma Christi Vesuvio Bianco **CAMPANIA**

Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina 

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité.

6€

ROSÉS

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.

4,9€

Puech Haut **LANGUEDOC**

Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault 

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé.

7€

ROUGES

Moncaro Rosso **MARCHE**

Moncaro IGT 50% Sangiovese 50% Montepulciano 

Petits fruits rouges, simple et agréable en bouche.

5€

Chianti San Lorenzo **TOSCANA**

Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovese, 15% Merlot 

Fruité, harmonieux, et légèrement tannique.

6€

Valpolicella Ripasso Le Poiane **VENETO**

Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozвина, 45% Corvone, 30% Rondinella 

Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille.

8€



PÉTILLANTS



75CL

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...

Champagne Brut CHAMPAGNE

95€

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

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...

Etna Bianco SICILIA Perle rare

58€

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.



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** **BIO**

Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola 
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs.
Buonigiorno 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 **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, 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 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.

55€

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 !**

88€



VINS FRANÇAIS



75CL

BLANCS

Chablis "Saint Martin" **BOURGOGNE**

55€

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€

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.

ROUGES

Cote rôtie "La Sarrasine" **VALLÉE DU RHÔNE**

95€

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



50cl

CARAFES

Vins italiens

Rouge IGT
IGT Rosso Sicilia

Rosé IGT
IGT Rosato Salento

Blanc IGT
IGT Bianco Sicilia



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 & 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														
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 Ragù	x		x				x							
Croque de la truffe	x						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 & 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
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														
Fagottini Al Gorgonzola	x		x			x	x	x						
Linguine Al Salmone	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						
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x							
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x							
Paccheri Alla Carbonara	x		x			x	x							
Mafaldine Pomodoro	x		x			x	x							
Paccheri alla Zozzona	x		x			x	x							
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x		
The Sexy Vongole	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							
Lolo Manzo	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
Polpo Fresco Siciliano														
Maestro don pollo	x		x	x			x							
PIATTI														
Osso Buco della nonna santina	x					x	x		x			x		
Bella Polpette Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x				x							
Cotoletta Alla Milanese	x		x				x							
Risotto alla pescatore		x		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					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			x			
Pizza Al Pistacchio	x					x	x	x						
Gaufre	x						x							
Bombetta frita	x				x	x	x	x			x			
Brioche col tuppo perdue al pistacchio	x		x			x	x	x						
Brioche col tuppo perdue al nutella	x		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							

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
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			