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

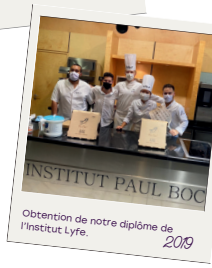
Notre troisième restaurant dans le 5ème arrondissement de Lyon : "Fantastico". 2022

Casa Valentino
DA ANTONIO E MARCO

Storia Di Famiglia

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

2003



Obtention de notre diplôme de l'Institut Lyfe. 2019

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.

Casa Valentino

Je suis Eduardo, passionné par les défis et les aventures, toujours prêt à me dépasser. Après avoir travaillé pendant plusieurs années chez Antonio e Marco, il m'a paru évident de me lancer dans cette aventure pour transmettre leurs valeurs, que je partage pleinement, et proposer une nouvelle trattoria Antonio e Marco. Créer un lieu de vie unique, moderne et décalé, inspiré de la Sicile avec leur touche de folie. Après beaucoup de travail avec Antonio et Marco, Casa Valentino est né.

Pour moi, la cuisine, c'est bien plus qu'un métier : c'est une façon de rassembler, de partager et de créer des souvenirs mémorables. Mes valeurs reflètent cet état d'esprit : qualité, authenticité et convivialité. Elles me viennent de ma famille, où ma maman m'a transmis l'amour des saveurs et l'envie de créer des projets porteurs de sens, à la fois pour moi et pour les autres.

Ouverture de notre quatrième restaurant aux bords de Saône à Caluire "L'Osteria Bella Vista" 2023

Ouverture de notre nouveau concept, un point de vente convivial à Dardilly. 2024

Ouverture de notre gelateria e pasticceria aux inspirations siciliennes. 2024

La storia continue à Casa Morreale 2025

CASA VALENTINO

Ouverture de notre premier bébé : la trattoria de Tassin la demi lune ! 202

ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)

Il Piatto Della Casa — 24€

Un magnifico assortiment de charcuterie Italienne (ventricina piccante, jambon de Parme 24 mois DOP, mortadella), de fromage (stracciatella, 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 aïoli, 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

Stracciatella 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

Mozza 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

Vegelova — 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 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€

Mafaldine al pomodoro e basilico — 17,5€

Sauce tomate faite maison, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette

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

Linguine alla carbonara — 17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

Linguine al pesto trapanese — 17,5€

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

Mafaldine al gorgonzola DOP (A) — 15,5€

Crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

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 boule de glace

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

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL' ITALIA

CASA VALENTINO

TUTTO É FATTO IN CASA

Pizze e Tradizione

L'Inevitabile

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
Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

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)

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 incredibile !

Ma che Bufala 18€
sauce tomate, mozzarella (après cuisson : roquette, jambon de Parme 24 mois 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 24 mois DOP, stracciatella, 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 100€
La seule fois que des Siciliens mettent une pizza chère, pour ne surtout pas la vendre !
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€
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 !

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

Terra o Mare

SECONDI PIATTI

SUGGESTION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous serons proposées !

Carni

Les ricette de la Nonna !

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 salmone baby — 24,5€

Un risotto à la crème de petit pois et au saumon fumé, 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 fritta *À partager... ou pas !* — 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 rhum (A) — 9€

Le baba au rhum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena

(A) Présence d'alcool

Gloria

Gelati artigianali siciliani della Nonna da Antonio e Marco Morreale

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise

1 boule : 3,5€ 2 boules : 6,5€ 3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€

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

Caffeteria LAVAZZA

Ristretto COME A NAPOLI	2€
Expresso	2,2€
Decaffeinato	3€
Caffè Lungo	3€
Caffè Corretto (A)	3,5€
Macchiato	3€
Cappuccino	4,5€
Tè, Infusione	3,5€

Supplément chantilly +1€

TRATTORIA SICILIANA

CARTE DES VINS

DA ANTONIO E MARCO MORREALE

A&M
SALUTE
CIN CIN
VINI
A&M
A&M
AMORE
A&M

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.

12CL

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.

Champagne Brut CHAMPAGNE — 15€

Veuve Clicquot *55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier*

Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue.

BLANCS

Moncaro MARCHE BIO — 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% Cusault*

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé.

ROUGES

Moncaro Rosso MARCHE BIO — 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 tanique.

Valpolicella Ripasso Le Poiane VENETO — 8€

Bolla DOC Classico Superiore *45% Cozvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella*

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

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* — 24€

Un départ floral puis une légère note de fruits des bois.

Chiaretto di Bardolino Infinito LOMBARDIA — 28€

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.

VINI ROSSI

Vins rouges

Nero d'avola Altoreale SICILIA BIO — 24,5€

Tenuta Rapitala Sicilia DOC *100% Nero D'arola BIO*

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

Buongiorno Sicilia !

Chianti San Lorenzo TOSCANA — 26€

Poderi Melini DOCG Superiore *85% Sangiovere, 15% Merlot*

Fruité, harmonieux, légèrement tanique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles.

Le vin préféré delle nostro Nonno Antonio à la fin du service !

Primitivo di Manduria Tautor PUGLIA — 31,5€

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!

Valpolicella Ripasso Le Poiane VENETO — 34,5€

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

Etna Rosso SICILIA Perle rare — 55€

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.

Barolo PIEMONTE — 88€

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 !

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% Cusault*

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€

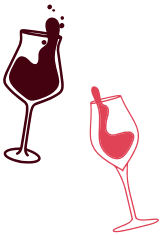
Domaine de la Bonserine *97% Syrah 3% Viognier*

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 !

CARAFES

	25cl	50cl
Vins italiens		
Rouge IGT IGT Rosso Sicilia	8,5€	16€
Rosé IGT IGT Rosato Salento	8,5€	16€
Blanc IGT IGT Bianco Sicilia	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.

A&M
SALUTE
CIN CIN
VINI
A&M
A&M
A&M
AMORE

ANNI, AMORI E BICCHIERI DI VINO,
NON SI CONTANO MAI.

ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia

Rocco Siffredi

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

18cl

12€

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

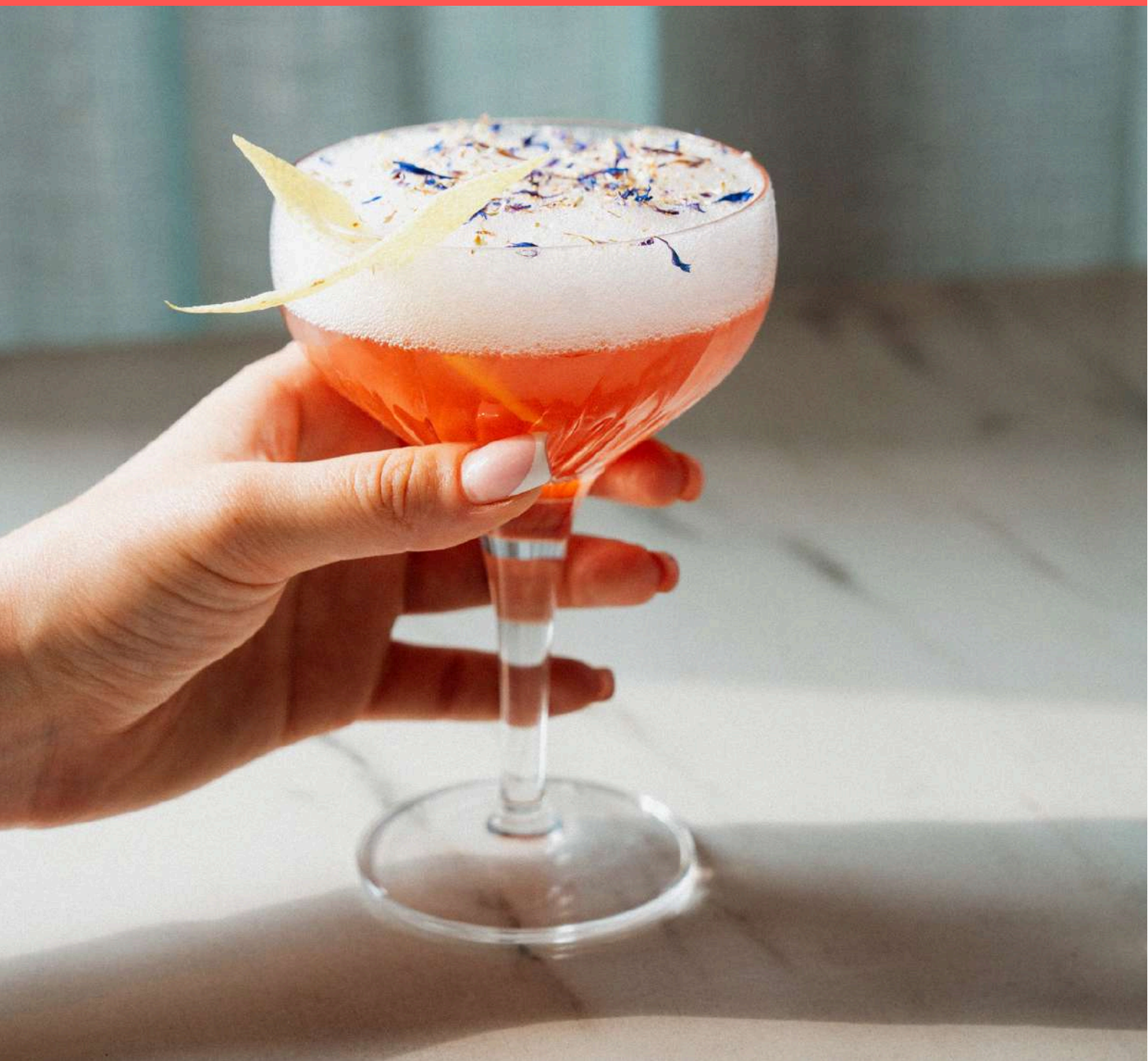
12€

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€

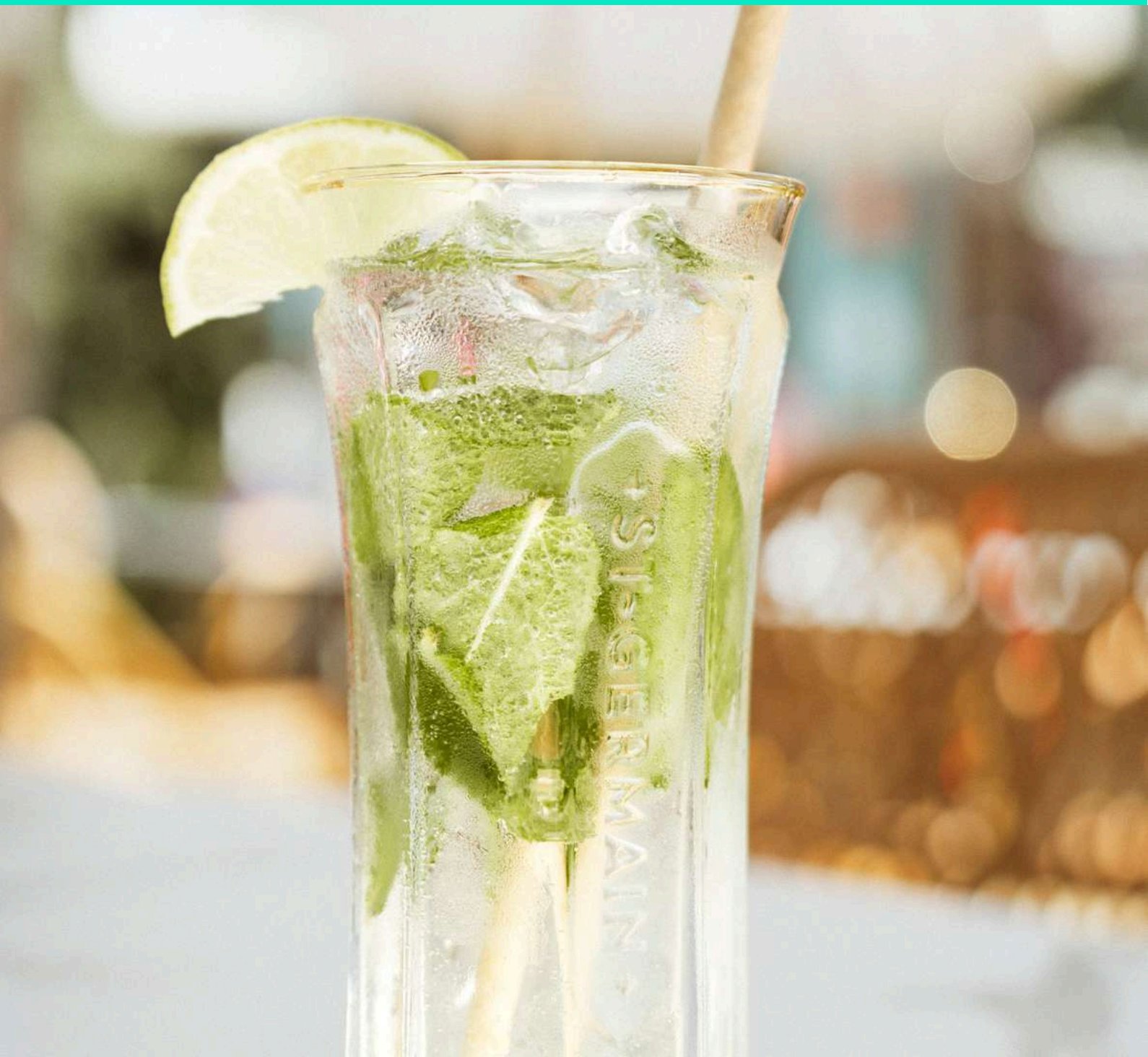
* Option Campari disponible

Hugo Spritz

**Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante**

11€

14cl



Limoncello Spritz

11€

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

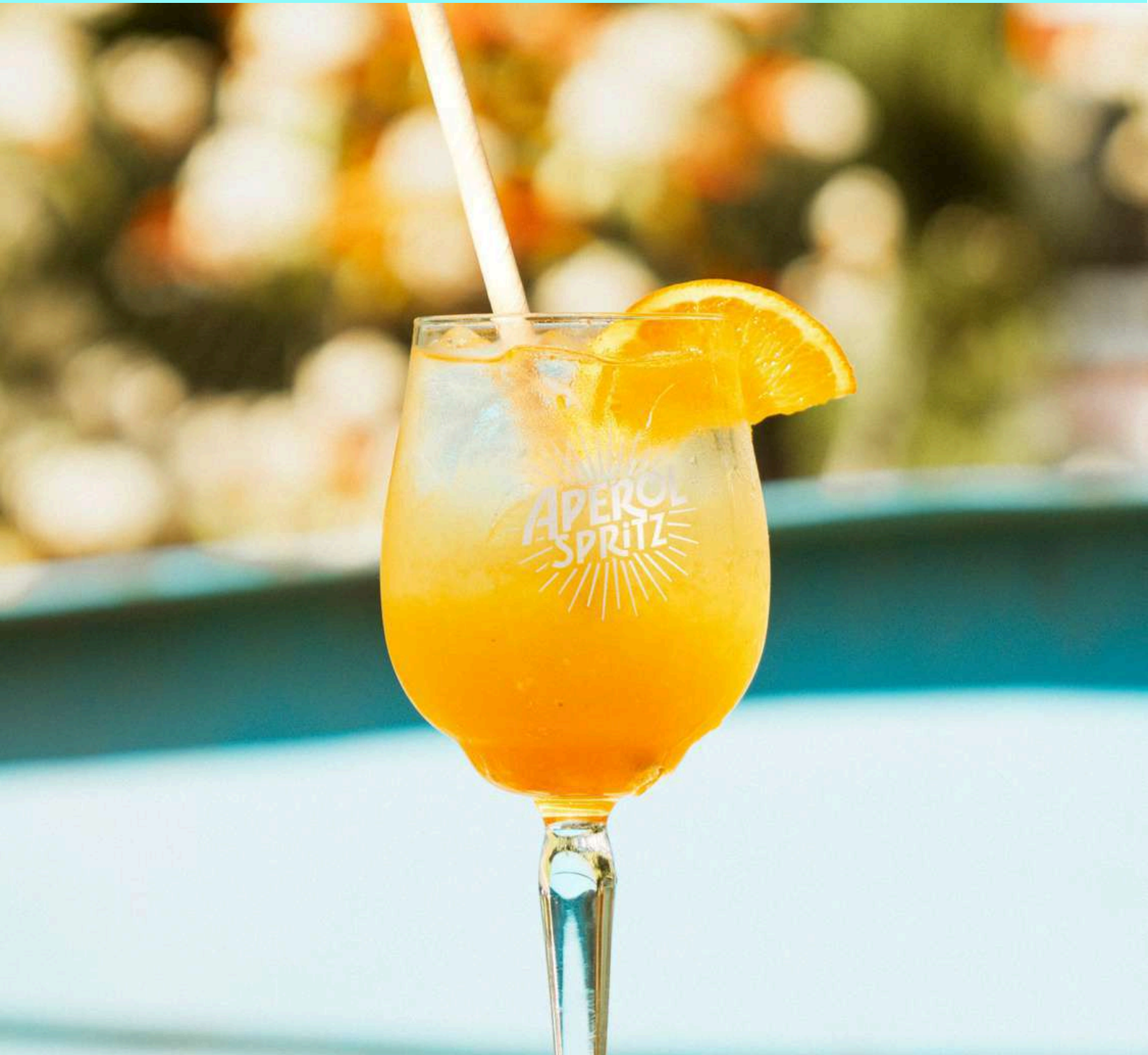
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

* Ou purée de fraise disponible



Virgin Mojito

0%

8€

Menthe, Citron vert, Sirop de sucre, Limonade

18cl

Tutti Frutti

0%

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
Panaché	4,9€	25cl
	7,9€	50cl

Bouteille

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

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

ANTICA RICETTA SICILIANA
LIMONATA
Polara
BIBITE IN SICILIA DAL 1953
ANTICA RICETTA SICILIANA
ARANCIA ROSSA
Polara
BIBITE IN SICILIA DAL 1953
Birra Flea
Bianca Lancia
BLANCHE
BIRRA MORETTI
L'AUTENTICA
DAL 1859

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 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						
Jambon cru San Daniele DOP														
Jambon cuit à la truffe														
Carciofi Alla Romana														
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							
Sicilian arancini al Ragù	x		x				x							
Cassolette de palourdes				x										x
PIZZE														
Margherita	x						x							
Napoletana	x			x			x							
Fantasia	x						x							
Atomica	x						x							
4 Stelle	x						x							
Zia Spianata	x						x							
4 Formaggi	x						x							
Tonno e Cipolle	x			x			x							
Calzone	x		x				x							
Fratello Antonio	x						x							
Vegetariana	x						x							
Stracciatella ti amo	x						x							
Nonna Antonina	x						x	x						
Donna Santina	x						x							
Salmone	x		x	x			x	x						
Fratello Marco	x		x				x	x						

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Ma' Che' Bufala	x		x				x	x						
Insta Tartufo	x						x							
Genova	x		x				x	x						
Pipo Maradona	x						x							
Pizza Hawaïenne	x						x							
Pizza du mois	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
PASTA														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x							
Linguine al pesto de pistache e limone	x		x			x	x	x						
Linguine al pesto e jambon cru	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		
The Sexy Vongole	x		x			x								x
Linguine Alla Carbonara	x		x			x	x							
Mafaldine Al Gorgonzola	x		x			x	x	x						
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x							
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x							
INSALATA														
Dolce Vita Da Dino	x		x				x	x						
Caponata e Focaccia	x							x						
Vegelova	x						x							
Lolo Manzo	x		x				x	x						x
PIATTI														
Bella Polpette Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x				x							
Cotoletta Alla Milanese	x		x				x							
Pesce spada alla siciliana	x	x		x	x		x							x
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé							x					x		x
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							x							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Salade de tomates cerises							x							
Caponata alla Sicilienne											x			
Pommes de terres grenaille														
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 Pistacchio	x					x	x	x						
Bombetta fritta	x				x	x	x	x			x			
GELATO E LOVE														
Affogato al café							x	x						
Donna Bianca							x							
Sorrento							x							
Ciocolato Liegi							x							
Vanille							x							
Chocolat							x							
Pistache					x	x	x	x			x			
Stracciatella							x	x						
Citron de Sicile							x							
Fraise							x							