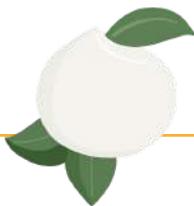


# Antipasti Lovers

## POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)



<b>Il Piatto Della Casa</b>	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 !	
<b>Fritto Misto Cha Cha Ciao !</b>	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

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

9€

### Moza sticks bomba latina

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

8,5€

### Straciatella cremosa

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

9€

### Bella focaccia !

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan  
Supplément huile de truffe +2€ // supplément ail +0,5€

8,5€

### Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais  
Crème et copeaux de truffe

11€

14€

### Melanzane alla parmigiana

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

10,5€

### Caponata Siciliana

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

8,5€

### Sicilian arancini al ragù

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

9€

# Insalate della Casa

### Caprese e Basta

Salade de tomates tricolores, accompagnée d'une burrata, crème de balsamique, pesto fait maison, basilic frais et grissini

16,5€

### Lolo Manzo

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

18€

### Vegelova

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

17,5€

### Parma, Melone e Amore

Lamelles de melon sucré et jambon de Parme 24 mois DOP, basilic frais, crème de balsamique et grissini

15,5€

# 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 de Parme 24 mois DOP +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 alla 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

(jusqu'à 10 ans) 15€

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

# 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 !

<b>Margherita</b>	12€
sauce tomate, mozzarella (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
<b>Napoletana</b>	13,5€
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives leccino	
<b>Fantasia</b>	13,5€
sauce tomate, mozzarella, ail, oignons, parmesan DOP (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
<b>Atomica</b>	14,5€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris	
<b>4 Stelle</b>	14,5€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre	
<b>Zia Spianata</b>	14,5€
sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante	
<b>Tonno e Cipolle</b>	14,5€
sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
<b>4 Formaggi</b>	15€
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone	
<b>Calzone</b>	15€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf, champignons de Paris (après cuisson : roquette, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, tomates cerises)	
<b>Fratello Antonio</b>	15,5€
sauce tomate, mozzarella, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil <small>Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€</small>	
<b>Norma</b>	15,5€
sauce tomate, mozzarella, melanzane frites (après cuisson : ricotta salata râpée, basilic frais)	
<b>Stracciatella ti amo</b>	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 !

<b>Nonna Antonina</b>	14€
mozzarella, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO)	
<b>Donna Santina</b>	15€
mozzarella, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta)	
<b>Salmone</b>	16,5€
mozzarella (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)	
<b>Fratello Marco</b>	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 !

<b>Ma che Bufala</b>	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)	
<b>Insta tartufo</b>	18€
mozzarella, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais)	
<b>Genova</b>	20€
pesto, tomates cerises, mozzarella (après cuisson : jambon de Parme 24 mois DOP, stracciatella, pignons de pin, basilic frais)	
<b>Pipo Maradona</b>	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€  
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 !

# Terra o Mare

## SECONDI PIATTI



### SUGGERISION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous seront 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 :<br>jambon blanc et mozzarella gratinée<br>au feu de bois +2€ | • Version Palermitana :<br>aubergines et mozzarella gratinée au<br>feu de bois +2€ | • Version Alba :<br>jambon blanc truffé et mozzarella<br>gratinée au feu de bois +3€ |
|---|--|--|

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

## Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

### Risotto allo zafferano con gamberoni

26,5€

Le fameux risotto safrané aux gambas, ventricina piccante, persil frais, zestes de citron jaune, herbes aromatiques

### 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)

Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !

8€

### Baby cotta

Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache

7€

### Cannolo magico 🌟

La star Sicilienne : rouleau de pâte frit rempli d'une crème de ricotta à la vanille, pépites de chocolat et éclats de pistache

8€

### Caffè o tè gourmet

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€**

9€

### Pizza dolce

Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice. Au choix : pizza al Nutella ou pizza al pistacchio

12€

**Supplément boule de glace au choix +2,50€**

### Bombetta frita *À partager... ou pas !*

Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly

11€

### Brioche col tupper 🌟

Brioche col tupper chaude accompagnée d'une boule vanille, sauce Nutella ou pistache au choix

11,5€

### Torta al pistacchio 🌟

La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache et enrobée d'éclats de pistache. Pour les fans de pistache !

9,5€

### Baba al rum (A)

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

9€

(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

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

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€**

## Caffeteria LAUATTA

**Ristretto** COME A NAPOLI 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

## Pesca alla griglia

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

- **Supplément sauce :** +1€  
Persillade, aioli, 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€

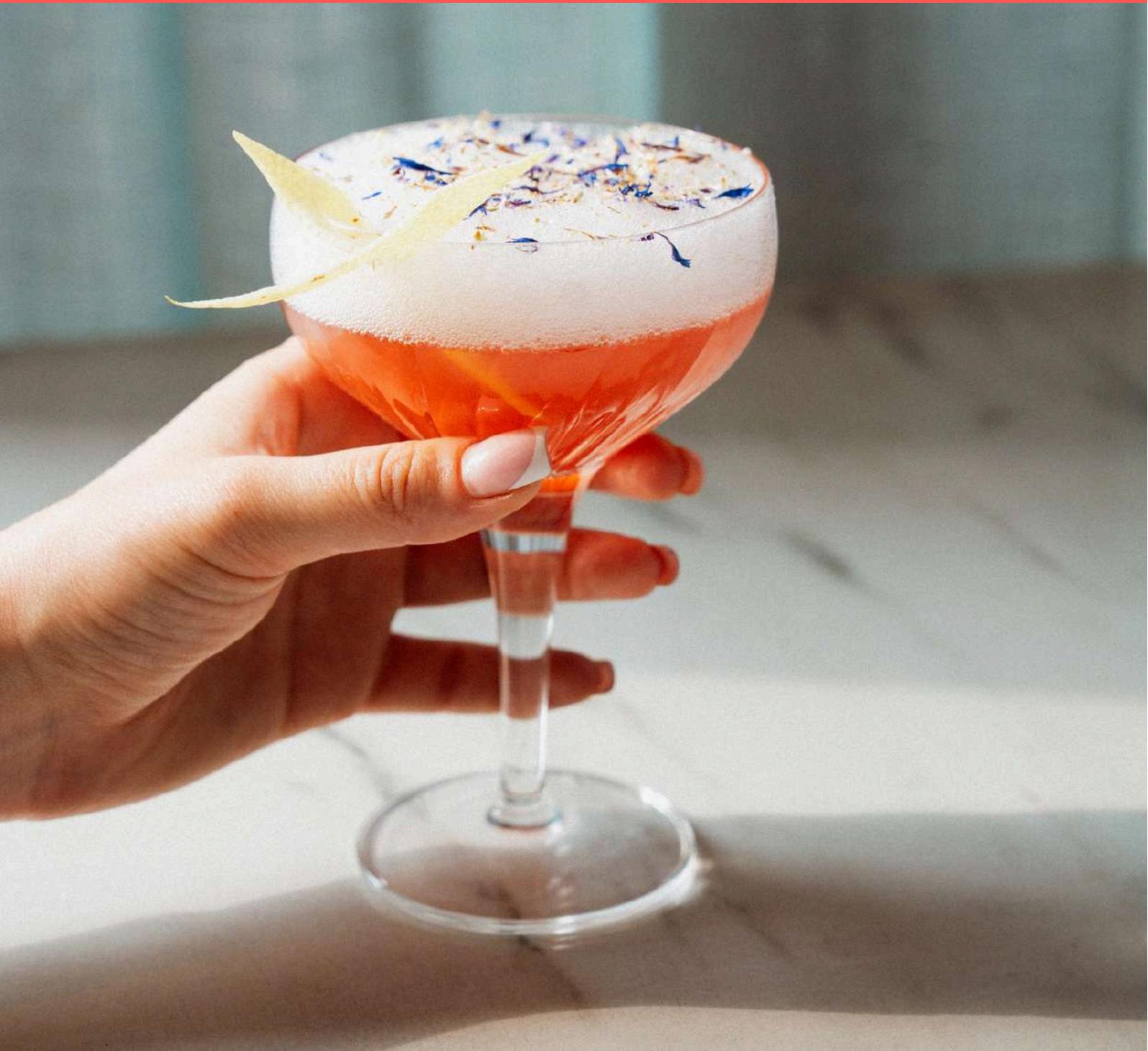


# Mia Cara

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



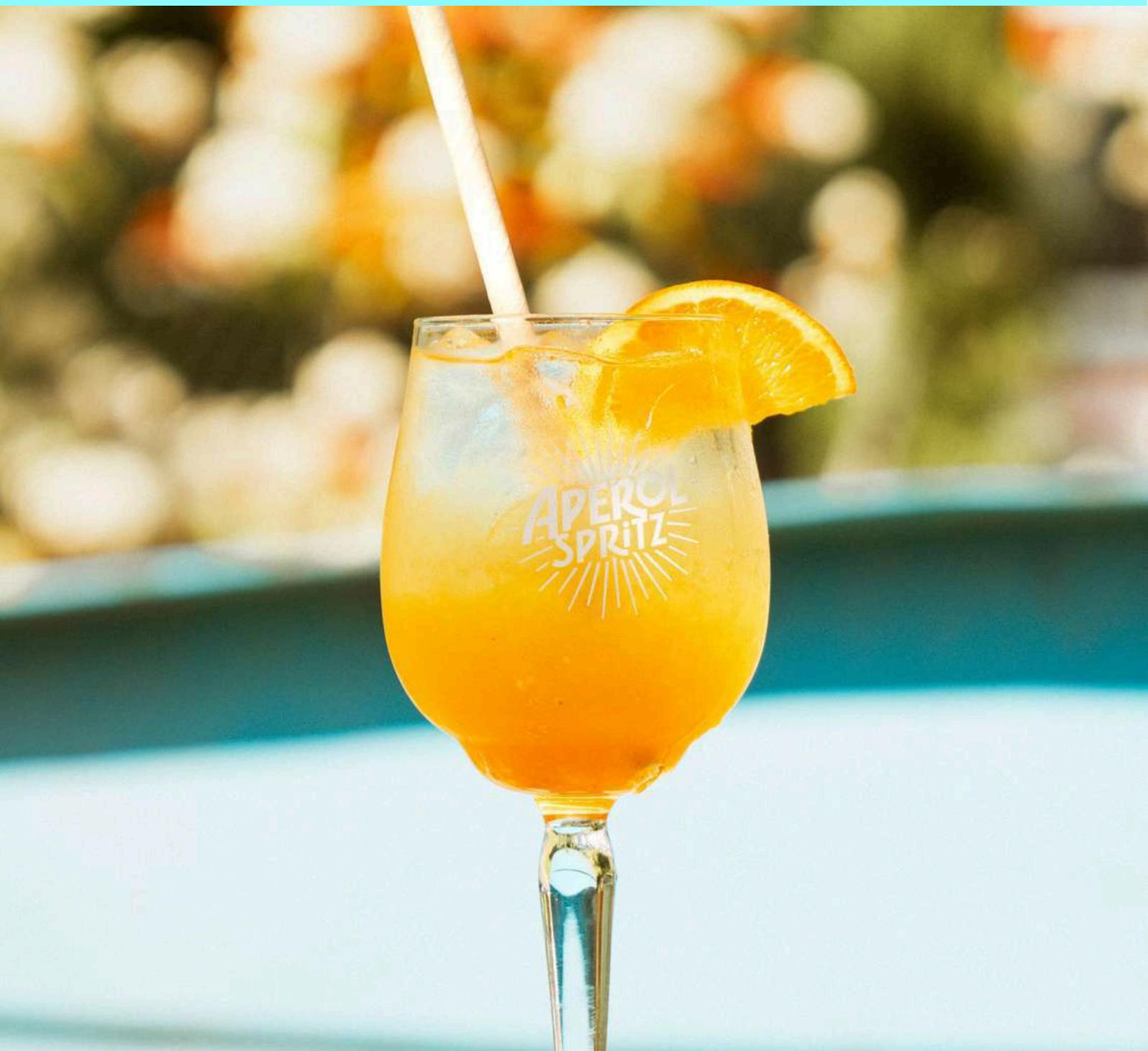
# Bellini Spritz

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

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

## Birra

### Pression

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

### Bouteille

<b>Moretti</b>	4,9€	33cl
Bière blonde 5,1°		
<b>Flea</b>	4,9€	33cl
Bière blanche 5°		

<b>Panaché</b>	4,9€	25cl	7,9€	50cl
----------------	------	------	------	------

## Soda

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

## Acqua

<b>San Benedetto, San Pellegrino</b>	4,7€	75cl
--------------------------------------	------	------

## La cave d'Antonio & Marco

<b>Limoncello</b>	7€	4cl
<b>Menthe poivrée - Jacoulot</b>	7€	4cl
<b>Chartreuse</b>	8€	4cl
<b>Rhum Santa Teresa</b>	8€	4cl
<b>Bailey's</b>	7€	4cl
<b>Whisky Japonais</b>	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 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% Sangiovese, 15% Merlot 

Fruité, harmonieux, et légèrement tannique.

**Valpolicella Ripasso Le Poiane** VENETO 8€

*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.



# PÉTILLANTS

## SPUMANTI BIANCHI

Vins blancs pétillants



75CL

### 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% Cozвина, 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
<b>ANTIPASTI</b>														
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
<b>PIZZE</b>														
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
Maestro don pollo	x		x	x			x							
<b>PIATTI</b>														
Bella Polpetta Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x				x							
Cotoletta Alla Milanese	x		x				x							
Tagliata di manzo							x	x				x		
Risotto allo zafferano con gamberoni		x					x					x		
Un Viago A Cefalù	x	x		x	x		x							x
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé							x					x		x
<b>JUSTE A COTÉ</b>														
Mélange de jeunes pousses							x							
Tomates cerises datterini							x							
Caponata alla Sicilienne														
Pommes de terres grenailles														
Focaccia à l'ail	x						x							
<b>DOLCI</b>														
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			
Brioche col tupper perdue al pistacchio	x		x			x	x	x						
Brioche col tupper perdue al nutella	x		x		x	x	x	x			x			
Torta al pistacchio	x		x		x	x	x	x			x			
<b>GELATO</b>														
Affogato al café							x	x						
Donna Bianca							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
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			