

Casa Morreale



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.

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 Craponne.

ANTONIO E MARCO MORREALE



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO MORREALE

Vini

Nos vins au verre 12cl

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€

Blancs

- Villa Leone** VENETO 50% Garganega 50% Chardonnay

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

- Villa Leone Rosso** VENETO 50% Corvina 50% Merlot Exclusivité Antonio e Marco

Corsé et souple, avec des notes intenses de cerises mûres, de confiture, d'herbes aromatiques, et une agréable amertume en finale

4,9€
- Chianti San Lorenzo** TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot

Fruité, harmonieux, et légèrement tannique

6€
- Valpolicella Ripasso Le Poiane** PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Corvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella

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

8€

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% Corrina, 25% Rindirella, 25% Milinara, 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 DOC Classico Superiore 45% Corvina, 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% Cusaut	34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé	
Rouges	
Cote rôtie "La Sarrasine" VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Bonserine 97% Syrah 3% Viognier	95€
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.



Menu

DA ANTONIO E MARCO MORREALE

Antipasti

(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 aioli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !

Carciofi alla Giudia

9€

Artichauts frits à la Romaine, crème de pecorino

Mozza sticks bomba latina

8,5€

Bâtonnets de mozzarella panés, sauce tomate, 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, courgettes, câpres céleri, et raisins secs mijotés pendant 48h, pignons de pin, et persil 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

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

Suppléments : Jambon de Parme 24 mois DOP +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

Sauce tomate, mozzarella (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

12€

Napoletana

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives leccino

13,5€

Fantasia

Sauce tomate, mozzarella, ail, oignons, parmesan DOP (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

13,5€

Atomica

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris

14,5€

4 Stelle

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre

14,5€

Zia Spianata

Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante

14,5€

Tonno e Cipolle

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

14,5€

4 Formaggi

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone

15€

Fratello Antonio

Sauce tomate, mozzarella, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

15,5€

Norma

sauce tomate, mozzarella, melanzane frites (après cuisson : ricotta salata râpée, basilic frais)

15,5€

Stracciatella ti amo

Sauce tomate, mozzarella (après cuisson : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)

15,5€

Calzone

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf, champignons de Paris (après cuisson : roquette, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, tomates cerises)

15€

Des gourmands ?

 Pizza végétarienne

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€

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	17,5€
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 nostre producteur sicilien Roberto

Paccheri alla carbonara 17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

Paccheri al pesto trapanese 17,5€

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

Paccheri al ragù bolognese della Casa Morreale 17€

Paccheri à l'authentique ragù, sauce secrète de la nonna Antonina

Linguine al salmone 17€

Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune

Linguine sexy vongole (A) Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà. 24€

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

Linguine mitiche della Nonna Antonina La recette préférée de notre ami Fabio Grosso 16,5€

Linguine, pomodoro, olive taggiasche, câpres, anchois, ail

Mafaldine al gorgonzola (A) 15,5€

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

Love mafaldine al tartufo 20,5€

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

Supplément jambon blanc truffé +3,5€

Gnocchi alla sorrentina 19€

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

Remplace les gnocchis par des mafaldines

Gnocchi fritti al tartufo 21,5€

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

(A) Présence d'alcool

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 🍷

28,5€

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 Polpetta 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

Bellisimo 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

Remplace le café par un Limoncello (A) +3€

Pizza Dolce

12€

Au choix :

-Pizza al Nutella -Pizza al pistacchio

Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées,
chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice !

Supplément boule de glace au choix à 2,50€

Bombetta frita

11€

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

À partager... ou pas !

Brioche Sicilienne 🌟

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

Baba al rum ^(A) 🌟

9€

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

(A) Présence d'alcool

Gelati e Love

<i>Affogato al caffè</i> (A)	8€
Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées	
<i>Amaretto +3€</i>	
<i>Donna bianca</i>	9,5€
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
<i>Sorrento</i>	9,5€
Glace citron, limoncello	
<i>Cioccolato liegi</i>	9,5€
Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly	

Glaces à l'Italienne

<i>Parfums :</i> En cornet ou en pot	<i>Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment</i>	5,5€
<i>Supplément au choix</i> + 1€ Nutella, coulis de fruits rouges, coulis chocolat, chantilly <i>Topping au choix</i> + 0,50€ Éclats de pistache, éclats de noisette		
<i>Sunday Pistacchio</i>		9€
Glace à l'italienne vanille, crème de pistache, éclats de pistache		
<i>Sunday Cioccolato</i>		9€
Glace à l'italienne vanille, coulis chocolat, pépites de chocolat		
<i>Sunday Caramello</i>		9€
Glace à l'italienne vanille, crème caramel beurre salé ou nature, pépites de noisette		



Au choix :
Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise
1 boule : 3,5€ 2 boules : 6,5€ 3 boules : 9€
Supplément chantilly +1€

Caffetteria

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

Supplément chantilly +1€

(A) Présence d'alcool

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€

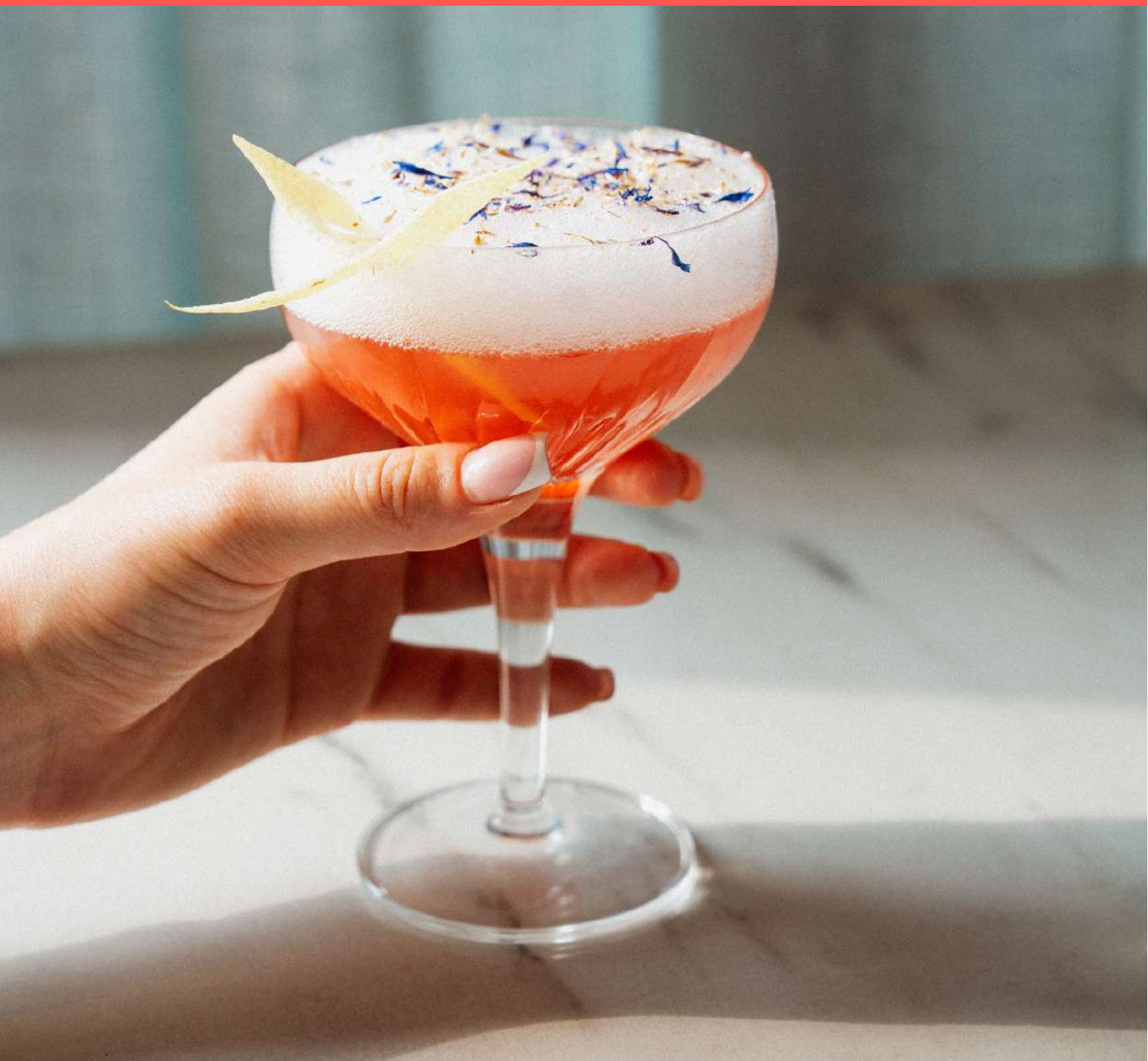


Mia Cara

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



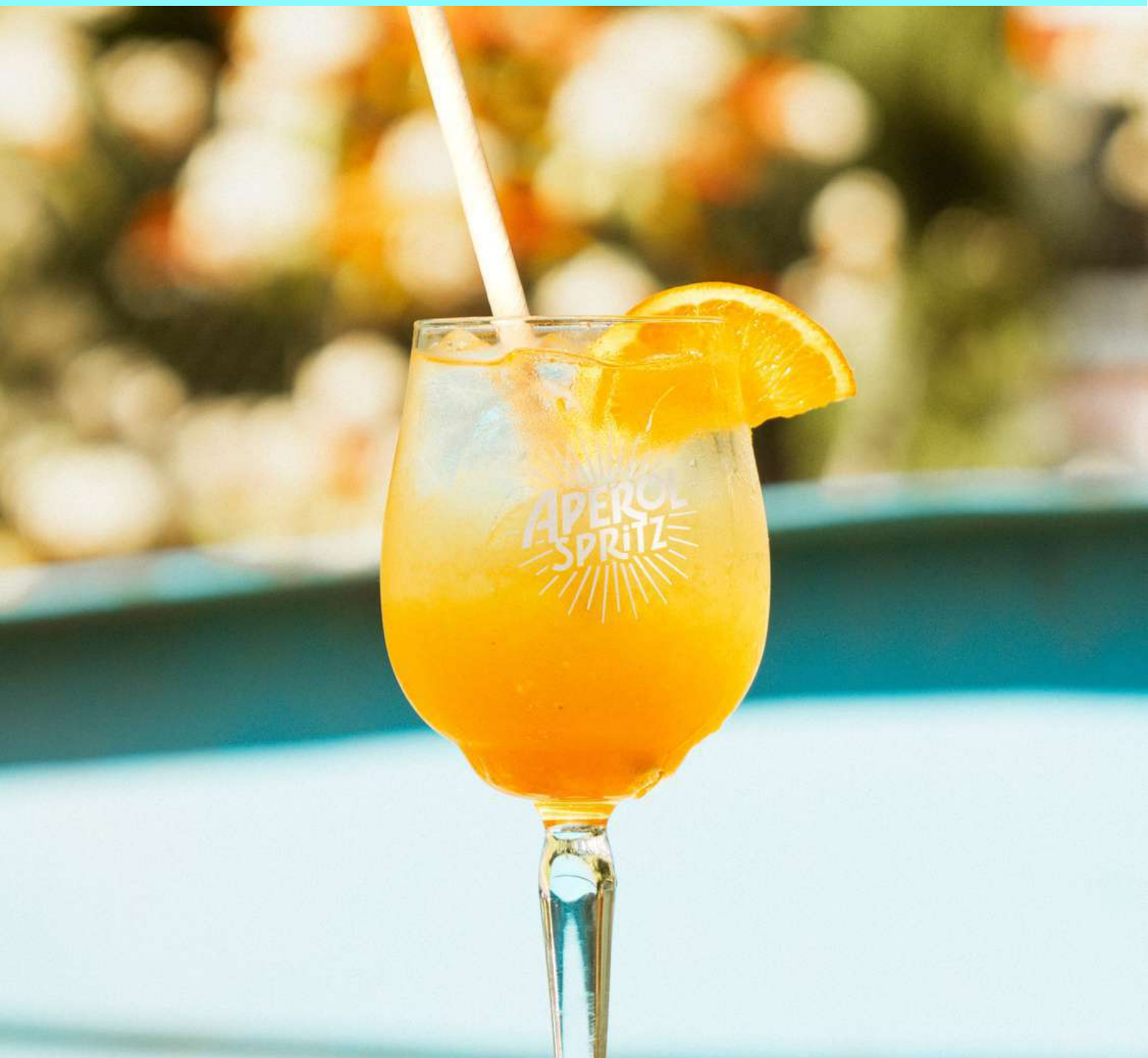
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

* Ou purée de fraise disponible



Virgin Mojito



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 & 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														
Il piatto della casa	x						x	x				x		
Fritto Misto cha cha ciao	x	x	x	x	x				x			x		x
Carciofi Alla Giudìa	x						x							
Stracciatella cremosa							x							
Burrata Pugliese Pesto							x	x						
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Caponata Siciliana								x	x			x		
Mozza Sticks bomba latina	x		x				x							
Bella Focaccia	x						x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x				x		x							
Arancini al Ragu	x		x				x							
INSALATA														
Caprese et basta	x					x	x	x		x	x	x		
Lolo Manzo	x					x	x	x		x	x	x		
Vegetovà	x					x	x			x	x	x		
Parma, Melone et Amore	x					x	x			x	x	x		
PASTA														
Paccheri Alla Carbonara	x		x				x							
Paccheri alla pesto trapanese	x						x	x						
Paccheri al ragu bolognese della nonna	x						x							
Linguine Al Salmone	x			x			x							
The Sexy Vongole	x											x		x
Linguine mitica della casa morreale	x			x						x				
Mafaldine Al Gorgonzola	x		x				x					x		
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x						x							
Gnocchi alla sorrentina	x		x				x							
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x				x							
PIZZE														
Margherita	x						x							
Napoletana	x			x			x							
Fantasia	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
Atomica	x						x							
4 Stelle	x						x							
Zia Spianata	x						x							
Tonno e Cipolle	x			x			x							
3 Formaggi	x						x							
Calzone	x		x				x							
Fratello Antonio	x						x							
Norma	x						x							
Stracciatella ti amo	x						x							
Nonna Antonina	x						x	x						
Donna Santina	x						x							
Salmone	x			x			x	x						
Fratello Marco	x						x	x						
Ma' Che' Bufala	x						x	x						
Insta Tartufo	x						x							
Genova	x						x	x						
Pipo Maradona	x						x							
Pizza Hawaïenne	x						x							
Pizza du mois	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
PIATTI														
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé				x				x						x
Lasagne Alla Bolognese Con Stracciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x
Tagliata di manzo							x	x				x		
Risotto al sole verde	x	x					x							
Bella Polpetta Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x				x							
Cotoletta Alla Milanese	x		x				x							
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses												x		
Tomates cerises datterini												x		
Pommes de terres grenailles														
Caponata Siciliana								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
Focaccia à l'ail	x													
DOLCI														
Bellissimo Tiramisu	x		x				x							
Baby Cotta							x							
Cannolo magico	x						x	x						
Caffé o té gourmet	x		x				x							
Pizza Al Nutella	x				x		x	x						
Pizza crème de pistache	x						x	x						
Bombetta frita	x				x		x	x			x			
Brioche Sicilienne	x		x		x		x	x						
Torta pistacchio	x		x		x		x	x			x			
Baba al rhum	x		x				x							
GELATO														
Affogato al café							x	x						
Donna Bianca							x							
Sorrento														
Ciocolato Liegi							x							
Glace italienne du moment							x							
Vanille							x							
Chocolat							x	x						
Stracciatella							x							
Pistache							x	x						
Citron de Sicile														
Sunday cioccolato							x							
Sunday pistacchio							x	x						