



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.

Nos trattoria

Retrouvez-nous à Tassin-La-Demi-Lune, dans notre Pizzeria Familiare, au cœur 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.

Gelateria Gloria

Découvrez également notre glacier artisanal : La Gelateria Gloria, située rue Grenette, où vous pouvez retrouver nos glaces et nos pâtisseries faites maison avec le savoir-faire Sicilien transmis par notre grand-mère.





Carta dei vini

**DA ANTONIO E MARCO
MORREALE**

Vini



Nos vins au verre 12cl

Pétilnants

- Prosecco Naonis Spumante** *VENETO Naonis DOC 100% Glera* 6€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles
- Moscato Frizzante** *PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco* 5,5€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

Blancs

- Villa Leone** *VENETO 50 % Garganega 50 % Chardonnay* 4,9€
Un climat doux et agréable qui offre un vin extrêmement parfumé et équilibré
- Lacryma Christi Vesuvio Bianco** *CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina* 6€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Rosés

- Rosé Dell' Estate** *VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola* 4,9€
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois
- Puech Haut** *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault* 7€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges

- Villa Leone Rosso** *VENETO 50 % Corvina et 50 % Merlot Exklusivité Antonio e Marco* 4,9€
Corsé et souple, avec des notes intenses de cerises mûres, de confiture, d'herbes aromatiques, et une agréable amertume en finale.
- Chianti San Lorenzo** *TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot* 6€
Fruité, harmonieux, et légèrement tannique
- Valpolicella Ripasso Le Poiane** *PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvinna, 45% Corvinone, 30% Rondinella* 8€
Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille

| Carafes Vins Italiens | 25cl | 50cl |
|---|------|------|
| Rouge <i>IGT</i> IGT Rosso Sicilia | 8,5€ | 16€ |
| Rosé <i>IGT</i> IGT Rosato Salento | 8,5€ | 16€ |
| Blanc <i>IGT</i> 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 Bolle DOC Classico Superiore 45% Cozvin, 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 qu'une finale saline presque iodée

Rosé

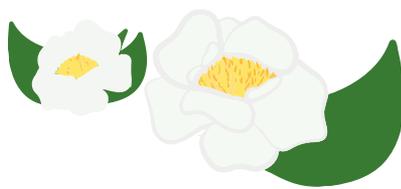
- Puech Haut** *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusaut* 34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

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.



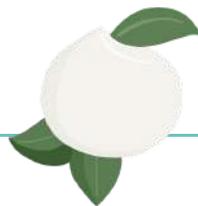
Menu

DA ANTONIO E MARCO
MORREALE

Antipasti 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 Giudìa

Artichauts frits à la Romaine, crème de pecorino

9€

Moza sticks bomba latina

8,5€

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

Straciatella cremosa

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

9€

Bella focaccia !

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
Crème et copeaux de truffe

11€

14€

Melanzane alla parmigiana

10,5€

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

Caponata Siciliana

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

8,5€

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

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

OU

1 Plat de pâtes

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

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 pizzas
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 fait maison, 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 24 mois DOP, mozzarella, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto fait maison, 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, straciatella, pignons de pin, basilic frais)
- Pipo Maradona** 24,5€
crème de truffe noire, mozzarella (après cuisson : jambon blanc truffé, burrata, 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€

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto alla crema di rucola

22€

Risotto à la crème de roquette et gambas snackées, piment d'Espelette 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 Caffetteria



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 rhum (A) | 9€ |
| Le baba au rhum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena | |

(A) Présence d'alcool

Caffetteria **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€ | |

Gelati



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

Sunday Caramello

9€

Glace à l'italienne vanille, crème caramel beurre salé ou nature, pépites de noisette

Gloria
Da Antonio e Marco
MORREALE

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€

Rocco Siffredi

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

12€

18cl



Il moro'jito

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

18cl

12€



Tropico'lada

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

18cl

12€



Moana Porn

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

18cl

12€

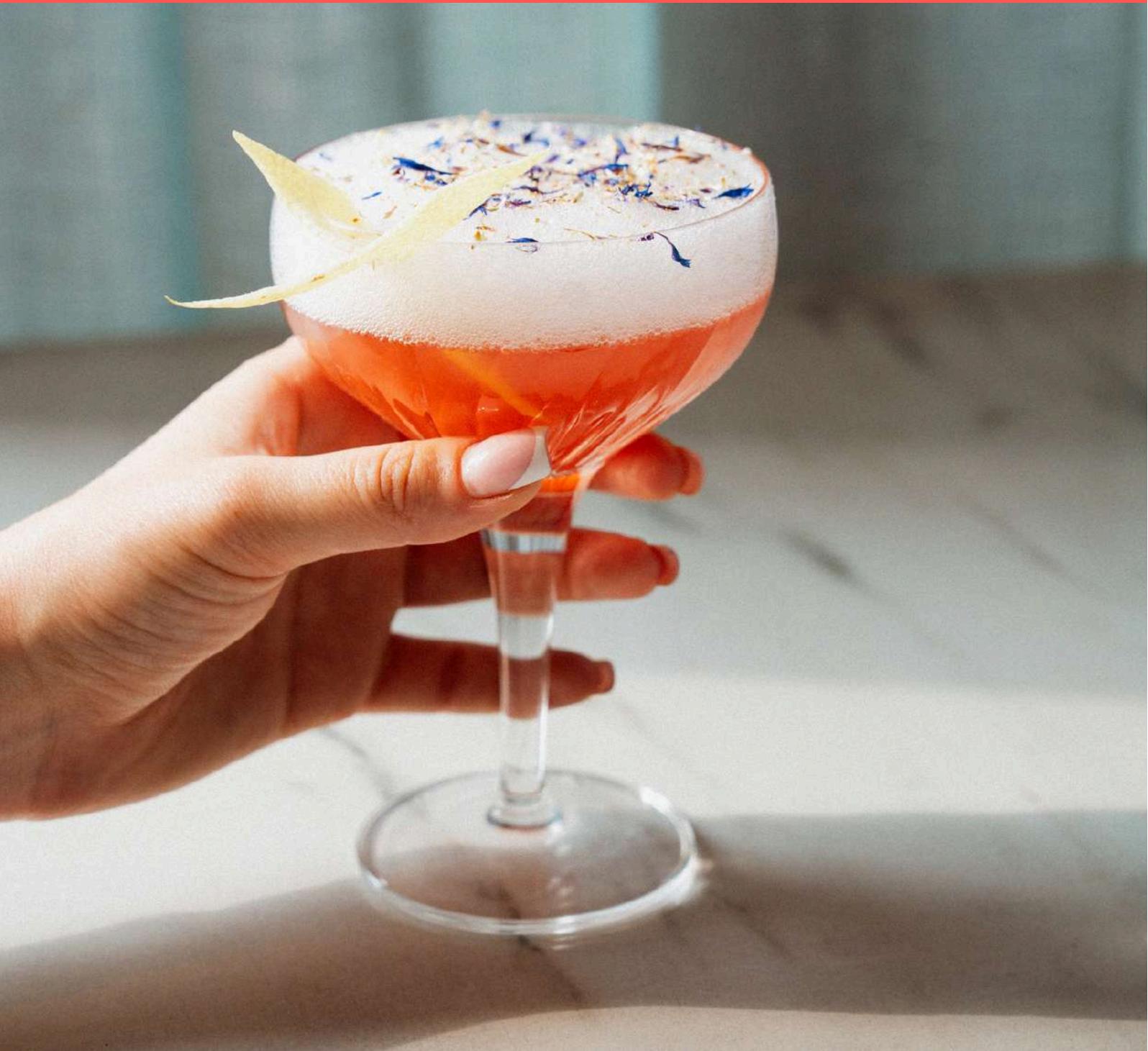


Mia Cara

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

18cl

12€



Don Moscow Mule

12€

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

18cl



Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€

* Option Campari disponible



Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante

11€

14cl



Limoncello Spritz

11€

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl



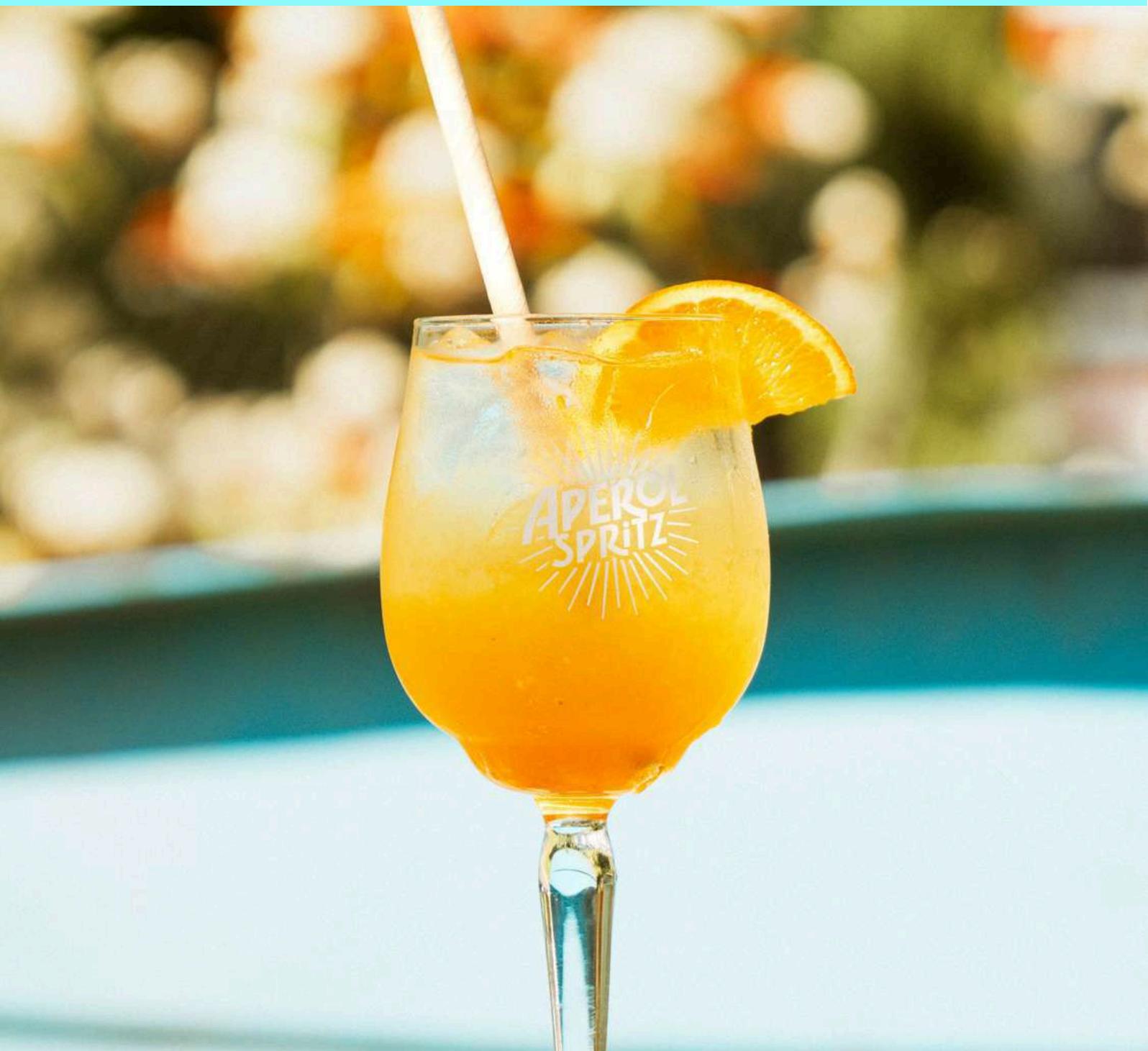
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

* Ou purée de fraise disponible



Virgin Mojito



8€

Menthe, Citron vert, Sirop de
sucre, Limonade

18cl



Tutti Frutti



Jus d'orange, Ananas,
Sirop de Grenadine

8€

20cl



Aperitivo

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

Birra

Pression

| | | |
|------------------------|------|------|
| Moretti | 4,9€ | 25cl |
| Bière blonde 5,1° | 7,5€ | 50cl |
| Supplément sirop 0,50€ | | |
| Monaco | 5€ | 25cl |
| | 8€ | 50cl |

Bouteille

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

| | | | | |
|----------------|------|------|------|------|
| Panaché | 4,9€ | 25cl | 7,9€ | 50cl |
|----------------|------|------|------|------|

Soda

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

Acqua

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| San Benedetto, San Pellegrino | 4,7€ | 75cl |
|--------------------------------------|------|------|

La cave d'Antonio & Marco

| | | |
|----------------------------------|-----|-----|
| Limoncello | 7€ | 4cl |
| Menthe poivrée - Jacoulot | 7€ | 4cl |
| Chartreuse | 8€ | 4cl |
| Rhum Santa Teresa | 8€ | 4cl |
| Bailey's | 7€ | 4cl |
| Whisky Japonais | 10€ | 4cl |



ANTONIO & 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 Giudia | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Stracciatella cremosa | | | | | | | x | | | | | | | |
| Burrata Pugliese Pesto | | | | | | | x | x | | | | | | |
| Burrata Pugliese al Tartufo | | | | | | | x | | | | | | | |
| Caponata Siciliana | | | | | | | | x | x | | | x | | |
| Moza 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 | | |
| Vegetovela | x | | | | | x | x | | | x | x | x | | |
| Parma, Melone et Amore | x | | | | | x | x | | | x | x | x | | |
| PASTA | | | | | | | | | | | | | | |
| Fagottini/Mafaldine Al Gorgonzola | x | | x | | | | x | | | | | x | | |
| Gnocchi alla sorrentina | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| Gnocchi fritti al Tartufo | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| Linguine Al Salmone | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| The Sexy Vongole | x | | | | | | | | | | | x | | x |
| Paccheri/Linguine Alla Carbonara | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| Paccheri alla pesto trapanese | x | | | | | | x | x | | | | | | |
| Love Mafaldine al Tartufo Bianco | x | | | | | | x | | | | | | | |
| PIZZE | | | | | | | | | | | | | | |
| Margherita | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Napoletana | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Fantasia | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Atomica | x | | | | | | x | | | | | | | |
| 4 Stelle | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Zia Spianata | 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 |
| 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 col tuppo | 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 | | | | | | |
| Straciatella | | | | | | | x | | | | | | | |
| Pistache | | | | | | | x | x | | | | | | |
| Citron de Sicile | | | | | | | | | | | | | | |
| Sunday cioccolato | | | | | | | x | | | | | | | |
| Sunday pistacchio | | | | | | | x | x | | | | | | |