

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

## 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 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.

## Romantico

Je m'appelle Carmine, je suis originaire de Napoli, en Italie. Ma passion pour la cuisine est née dès mon plus jeune âge, dans la cuisine familiale, aux côtés de ma mère et de ma grand-mère. Ce sont elles qui m'ont transmis l'amour des saveurs italiennes authentiques, un amour que j'ai continué à cultiver à Naples avant de poursuivre cette voie en France.

Il y a quatre ans, j'ai déménagé à Lyon avec ma famille. C'est ici que j'ai rencontré Antonio et Marco, avec qui je partage les mêmes valeurs et la même vision de la cuisine. Notre rencontre a été naturelle, car ouvrir un restaurant a toujours été mon rêve, et avec eux, tout a parfaitement matché.



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 sicilienne. 2024



La storia continue à Casa Morreale 2025



CARMINE



Ouverture de notre premier bébé : la trattoria de Tassin la demi lune 2020



**ANTONIO & MARCO**

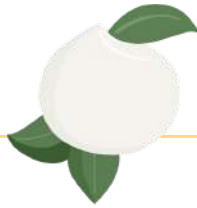
pizza, amore e fantasia



# 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



9€

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

### Straciatella cremosa

9€

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

### Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais

11€

Crème et copeaux de truffe

14€

### Caponata Siciliana



8,5€

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

### Moza sticks bomba latina

8,5€

Bâtonnets de mozzarella fior di latte 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 fior di latte, 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 fior di latte et d'une sauce tomate faite maison

# Insalate della Casa

### Caprese e Basta

16,5€

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

### Lolo Manzo

18€

Mélange de jeunes pousses, carpaccio de bœuf, mandarines Siciliennes, copeaux de parmesan DOP, pesto fait maison, citron jaune, pignons de pin, crème de balsamique et grissini

### Vegetova

17,5€

Mélange de jeunes pousses et sucrines, 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 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** 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

**La vera pasta alla Genovese del capo Daniele** 22,5€

Paccheri, paleron de boeuf effiloché, carottes qui rendent aimable

**Linguine alla nerano** 17,5€

Crème de courgettes, courgette frites, stracciatella, provolone, parmesan DOP, ail, 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€ // Présentation bols dans une pâtes à pizza +3,5€

## Bambino

OU	<b>1 Plat de pâtes</b>	<b>+ 1 Dessert</b>	<b>+ 1 Boisson</b>	(jusqu'à 10 ans)	15€
	Pâtes à l'huile d'olive, ou jambon beurre ou à la sauce tomate fatta in casa				
	<b>1 Pizza</b>	Une boule de glace	Sirup à l'eau ou 1 jus de fruit au choix		
	Margherita ou jambon fromage				

# Pizze e Tradizione



**GLUTEN FREE** : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten sur demande +4,9€

## L'Inevitable

Notre gamme de pizza à ne surtout pas manquer !

### Margherita

sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

### Napoletana

sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives leccino

### Fantasia

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail, oignons (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

### Atomica

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons de Paris

### 4 Stelle

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, chèvre

### Zia Spianata

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante

### Tonno e Cipolle

sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

### 4 Formaggi

sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone

### Calzone

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

### Fratello Antonio

sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

### Vege Maria

crème de courgettes, mozzarella fior di latte, courgettes frites, aubergines frites, olives (après cuisson : burrata, tomates cerises, basilic frais, taralli pugliesi)

### Stracciatella ti amo

sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)

## I Bianchi

Notre gamme de pizza pour les mozzarella lovers !

12€ **Nonna Antonina** 14€

mozzarella fior di latte, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO)

13,5€ **Donna Santina** 15€

mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta)

13,5€ **Salmone** 16,5€

mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)

14,5€ **Fratello Marco** 17,5€

mozzarella fior di latte (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, burrata, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)

## I Gioielli

Notre gamme de pizza incroyable !

14,5€ **Ma che Bufala** 18€

sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, jambon de Parme 24 mois DOP, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto, crème de balsamique)

14,5€ **Insta tartufo** 18€

mozzarella fior di latte, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais)

15€ **Genova** 20€

pesto, tomates cerises, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon de Parme 24 mois DOP, stracciatella, pignons de pin, basilic frais)

15€ **Pipo Maradona** 24,5€

crème de truffe maison, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon blanc truffé, burrata pugliese, copeaux de truffe, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, basilic frais)

### Pizza Hawaïenne

La seule fois que des Siciliens mettent une pizza chère, pour ne surtout pas la vendre !

100€

sauce tomate, mozzarella fior di latte, 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



## 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 fior di latte gratinée au feu de bois +2€

• **Version Palermitana :**

aubergines et mozzarella fior di latte gratinée au feu de bois +2€

• **Version Alba :**

jambon blanc truffé et mozzarella fior di latte gratinée au feu de bois +3€

### Osso Bucco Bello !

26€

Risotto safrané accompagné d'un tendre osso bucco mijoté lentement, tomates cerises, parmesan DOP, basilic frais

*Toutes nos viandes sont d'origine européenne*

## Sapore di mare *Les saveurs de la mer !*

### 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€

### Tiramisù pistacchio *sans alcool*

Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Bronte !

9€

### 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 tuppo 🌟

Brioche col tuppo 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 rhum (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

Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées

**Amaretto +3€**

8€

### Donna Bianca

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

9,5€

### Sorrento

Glace citron, limoncello

9,5€

### Cioccolato liegi

Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly

9,5€

## Amari, Digestivi

LIMONCELLO 4 cl 7€ WHISKY Japonais 4 cl 10€

BAILEYS 4 cl 7€ CHARTREUSE 4 cl 8€

MENTHE POIVRÉE 4 cl 7€ RHUM Santa Teresa 4 cl 8€

Jacoulot

# 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 LAVAZZA

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€**

# COCKTAIL AMORE FANTASIA

## COCKTAILS

### Mojito

Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

18CL 10€

### Moscow Mule

Vodka Eristoff, ginger beer, angostura bitter, citron vert

18CL 9€

### Pornstar Martini

Vodka Eristoff, shot de prosecco, liqueur de passion, citron vert

18CL 9€

### Gin Tonic

Gin Bombay Sapphire, tonic, rondelle citron jaune

12CL 9€



## APERITIVO

### Campari

4CL 4,5€

### Kir vin blanc

Cassis ou framboise

12CL 5,5€

### Whisky

Supplément soda 1,5€

4CL 6,5€

### Ricard

Supplément sirop 1€

2CL 4,5€

### Martini

Rouge, blanc, fiero

2CL 4,5€



## BIRRA

### PRESSION

#### Moretti

Bière blonde 5,1°

Supplément sirop 1€

25CL 4,9€  
50CL 7,5€



#### Monaco

25CL 5€  
50CL 8€

### BOUTEILLE

#### Moretti

Bière blonde 5,1°

33CL 4,9€



#### Flea

Bière blanche 5°

33CL 4,9€



## BAR À SPRITZ

14CL

### Apérol Spritz

Apérol, prosecco, eau pétillante

10€

### Campari Spritz

Campari, prosecco, eau pétillante

9,5€

### St Germain Spritz

St Germain, prosecco, eau pétillante

11€

### Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, eau pétillante

10€

### Cicciobello

Purée de fraise, prosecco, eau pétillante

9,5€

### Bellini

Purée de pêche, prosecco, eau pétillante

9,5€



## SANS ALCOOL

### MOCKTAILS

#### Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre, limonade

18CL 8€

#### Virgin Moscow Mule

Ginger beer, citron vert, sucre de canne

18CL 8€

#### Tutti Frutti

Jus d'orange, ananas, sirop de grenadine

20CL 8€

### SODAS

#### Coca-cola, zéro

33CL 3,9€

#### Limonade Sicilienne

Citron jaune, orange sanguine

27,5CL 3,9€

#### Jus de fruits

Pomme, orange, abricot, ananas

25CL 4€

#### Diabolo

27CL 4€

#### Sirop à l'eau

Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat

25CL 2,5€

#### Perrier

33CL 3,9€

### ACQUA

#### San Benedetto

75CL 4,7€

#### San Pellegrino

75CL 4,7€



VIVI D'AMORE E DI COCKTAIL FRESCHI !

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% Corvinone, 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% Cozvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella   
Vin unique aux reflets violets et ses arômes particuliers : notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille.  
**Le vin préféré de Marco avec son plat les paccheri alla zozzona** 

34,5€

## Etna Rosso **SICILIA** Perle rare

**Federico Curtaz** DOC 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Capuccio   
Le grand vin de Sicile, soyeux, jolis tanins, un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna.

55€

## Barolo **PIEMONTE**

**Marchesi di Barolo** DOCG 100% Nebbiolo   
Vin réalisé à partir de raisins Nebbiolo cultivés dans des crus historiques catalogués dans la commune de Barolo. **Tout le monde sera love de toi !**

88€



# VINS FRANÇAIS



75CL

## BLANCS

### Chablis "Saint Martin" **BOURGOGNE**

55€

*Domaine Laroche* AOC 100% Chardonnay 

La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi longue finale saline presque iodée.

Sur un port de Sicile, tu seras aux anges !

## ROSÉ

### Puech Haut **LANGUEDOC**

34€

*Chateau Argali* IGP 60% Grenache, 40% Cusaut 

Référence du Languedoc, la cuvée Argali, connue pour ses bouteilles élégantes et distinctes, mais aussi pour sa finesse et son équilibre parfaitement maîtrisé.

Le haut de gamme du rosé.

## ROUGES

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

95€

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

Nez épanoui au caractère fumé où le fruit est net et intense (prune à l'alcool, cacao).  
La bouche est énergique présentant une élégance voluptueuse.

Le meilleur du meilleur !



25cl



50cl

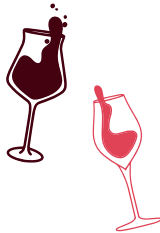
## CARAFES

Vins italiens

**Rouge** IGT  
IGT Rosso Sicilia

**Rosé** IGT  
IGT Rosato Salento

**Blanc** IGT  
IGT Bianco Sicilia



8,5€

16€

8,5€

16€

8,5€

16€



## RÉGIONS













Nous avons élaboré notre carte de vins en sélectionnant des vins provenant de toutes les régions d'Italie, afin de vous proposer une sélection étendue et diversifiée que fournissent les différentes régions d'Italie.



# ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia














Lyon 6ème

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>														
Il piatto delle casa	x						x	x				x		
Fritto Misto cha cha ciao	x	x	x	x	x				x			x		x
Carciofi Alla Giudìa							x							
Stracciatella cremosa							x							
Burrata Pugliese Pesto							x					x		
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Caponata Siciliana									x					
Moza Stick	x		x				x					x		
Bella Focaccia	x						x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x						x					x		
Sicilian arancini al Ragù	x		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							
Vege Maria	x					x	x			x	x	x		
Calzone	x		x				x					x		
Stracciatella ti amo	x						x							
Donna Santina	x						x							
Salmone	x			x			x							
Nonna Antonina	x						x	x						
Tonno e Cipolle	x			x			x							
Fratello Marco	x						x	x						
Genova	x						x	x						
Ma' Che' Bufala	x						x	x				x		
Insta Tartufo	x						x							

# ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia








Lyon 6ème

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
Pipo Maradona	x						x							
Pizza Hawaïenne	x						x							
Pizza du mois	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
<b>PASTA</b>														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x			x				
Fagottini Al Gorgonzola	x	x	x	x		x	x		x	x		x		x
Paccheri al pesto trapanese	x		x			x	x	x		x				
Paccheri Alla Carbonara	x		x			x	x			x				
Mafaldine Pomodoro	x		x			x	x			x				
Gnocchi alla sorrentina	x		x			x	x			x				
The Sexy Vongole	x		x			x				x		x		x
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x			x				
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x			x				
Linguine alla nerano	x		x			x	x			x				
La vera pasta Genovese	x		x			x	x			x				
<b>INSALATA</b>														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegetova	x						x					x		
Lolo Manzo	x						x					x		x
<b>PIATTI</b>														
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x		
Bella Polpette Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x			x	x			x				
Cotoletta Alla Milanese	x		x			x	x			x				
Osso bucco	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					x		
Salade de tomates cerises							x					x		
Caponata Siciliana									x					
Pommes de terres grenaille							x							

# ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

Lyon 6ème

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						X							
<b>DOLCI</b>														
Panna cotta fruits rouges							X							
Panna cotta pistache					X	X	X	X			X			
Il Tiramisu	X		X				X					X		
Tiramisu pistache	X				X	X	X	X			X			
Baba au rhum	X		X				X					X		
Cannoli Siciliani	X		X		X	X	X	X		X		X		
Caffè o té gourmet	X		X			X	X	X						
Pizza crème de pistache	X				X	X	X	X			X			
Pizza Al Nutella	X					X	X	X						
Brioche col tuppo nutella	X		X			X	X	X						
Brioche col tuppo pistache	X		X		X	X	X	X			X	X		
Torta al pistacchio	X		X		X	X	X	X			X	X		
Bombetta frita pistache	X				X	X	X	X			X			
Bombetta frita nutella	X					X	X	X						
<b>GELATO</b>														
Vanille							X							
Chocolat							X							
Stracciatella							X	X						
Fraise														
Pistache	X				X	X	X	X			X			
Citron de Sicile														
Affogato al café							X	X						
Donna Bianca							X							
Ciocolato Liegi							X							
Sorrento							X					X		