



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.



Casa Valentino

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

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



Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)



Il Piatto Della Casa

24€

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



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

Mozza 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, billes de bufala, 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 sucres, 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€

Mafaldine al pomodoro e basilico

17,5€

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

Gnocchi alla sorrentina

19€

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

Gnocchi fritti al tartufo

21,5€

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

Linguine al salmone

17€

Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune

The sexy vongole 🌶️ (A)

24€

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

Linguine alla carbonara

17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino

Linguine al pesto trapanese 🌿

17,5€

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

Fagottini al gorgonzola DOP (A)

16,5€

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

Genovese 2.0 del capo baffo 🍷

22,5€

Paccheri, paleron de boeuf effiloché, carottes qui rendent aimable, pommes de terre

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

1 Plat de pâtes

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

OU

1 Pizza

Margherita ou jambon fromage

+ 1 Dessert

Une boule de glace

+ 1 Boisson

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

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, piment d'Espelette (après cuisson : burrata, tomates cerises, basilic frais, taralli pugliesi, aneth)

Stracciatella ti amo

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

Pizza végétarienne

I Bianchi

Notre gamme de pizza pour les mozzarella lovers !

Nonna Antonina

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

Donna Santina

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

Salmone

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

Fratello Marco

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 !

Ma che Bufala

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)

Insta tartufo

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

Genova

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

Pipo Maradona

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 !

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 !

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 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€ |
|---|--|--|

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 !

Risotto al pesce spada

24,5€

Un risotto à la crème de petit pois avec un steak d'Espadon, citron jaune

A far l'amore comincia tu



24,5€

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, caponata Sicilienne, citron jaune et persil frais

Juste à côté

Mélange de jeunes pousses	5,5€
Salade de tomates cerises	6€
Caponata à la sicilienne	8,5€
Pommes de terre grenaille	6,5€
Focaccia à l'ail	9€

Dolci e Gelati



Dolci della casa

Bellissimo tiramisù (A)

8€

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

Tiramisù pistacchio *sans alcool*

9€

Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Bronte !

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 *À partager... ou pas !*

11€

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

Brioche col tuppo 🌟

11,5€

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

Torta al pistacchio 🌟

9,5€

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

Baba al rum (A)

9€

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

(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

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 <i>Santa Teresa</i>	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 *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€		



BEVI BENE,
RIDI SPESSO,
AMA MOLTO

ANTONIO
& MARCO

pizza, amore e fantasia

SPRITZ
BIBITAC
FELICITA
AMOR
TANT
COCKTAIL
DRINK

APERITIVO



ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

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

18CL 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 0,50€

25CL 4,9€
50CL 7,5€



Monaco

25CL 5€
50CL 8€

BOUTEILLE

Moretti

Bière blonde 5,1°

Flea

Bière blanche 5°

33CL 4,9€



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 !

TRATTORIA SICILIANA

CARTE DES VINS



DA ANTONIO E MARCO



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**

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**

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% Cozvin, 45% Corvinone, 30% Rondinella 

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



PÉTILLANTS



75CL

SPUMANTI BIANCHI

Vins blancs pétillants

Prosecco Naonis Spumante **VENETO**

27€

Naonis DOC 100% Glera 

Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles.

Un prosecco qui fera pétiller votre journée !

Moscato Frizzante **PIEMONTE**

27€

Villa M IGT 100% Moscato Bianco 

Doux et très aromatique, un grand classique de la tradition piémontaise.

Parfait pour te faire vibrer toute la nuit...

Champagne Brut **CHAMPAGNE**

95€

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

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

Pour se faire remarquer con una bella ragazza !



SPUMANTI ROSSI

Vins rouges pétillants

Lambrusco di Modena **EMILIA-ROMAGNA**

25€

Righi 100% Gasparossa 

Des raisins typiques d'origine très ancienne cultivés dans cette région, pour un goût unique.

Laissez-vous tenter par une goutte de bonheur...



VINI BIANCHI

Vins blancs

Chardonnay Poderi Melini I Coltri **TOSCANA**

24€

Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay 

Des notes florales et une légère note minérale, typique de la zone de production.

Comme en Toscane, vous serez bercés par le bruit des oiseaux.

Lacryma Christi Vesuvio Bianco **CAMPANIA**

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'avola BIO 
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs.
Buongiorno 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% Cozvin, 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

BLANCS

Chablis "Saint Martin" **BOURGOGNE**

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 !



75CL

55€

ROSÉ

Puech Haut **LANGUEDOC**

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.

34€

ROUGES

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

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 !

95€

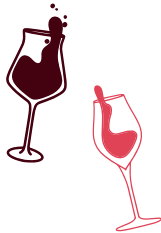
CARAFES

Vins italiens

Rouge IGT
IGT Rosso Sicilia

Rosé IGT
IGT Rosato Salento

Blanc IGT
IGT Bianco Sicilia



25cl

50cl

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.



A&M



SALUTE



CIN CIN



VINI



A&M



A&M



A&M



AMORE





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

**ANTONIO
& MARCO**
pizza, amore e fantasia

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Craponne

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 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					
Mozza 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		
PIZZE														
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 & MARCO

pizza, amore e fantasia

Craponne

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													
PASTA														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x			x				
Mafaldine Al Gorgonzola	x		x			x	x			x		x		
Linguine al pesto trapanese	x		x			x	x	x		x				
Linguine 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				
Genovese 2.0 dello chef baffo	x		x			x	x			x				
INSALATA														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegetovola	x						x					x		
Lolo Manzo	x						x					x		x
PIATTI														
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				
Risotto signature				x			x		x			x		
Osso bucco	x						x		x			x		
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé							x		x					x
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							x					x		
Salade de tomates cerises							x					x		
Caponata Siciliana									x					
Pommes de terres grenaille							x							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Craponne

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							
DOLCI														
Panna cotta fruits rouges							X							
Panna cotta pistache	X				X	X	X	X			X			
Il Tiramisu	X		X				X							
Tiramisu pistache	X				X	X	X	X			X			
Cannoli Siciliani	X		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	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						
Bombetta frita	X				X	X	X	X			X	X		
GELATO														
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							