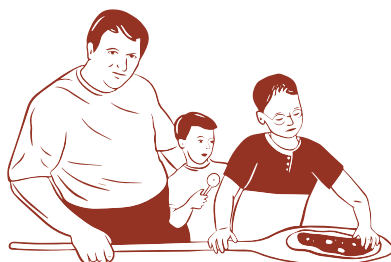


Casa Morreale



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, à Craponne et à Limas.

ANTONIO E MARCO MORREALE



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 50% Merlot Exclusivité 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% Corvina, 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 IGT IGT Rosso Sicilia	8,5€	16€
Rosé IGT IGT Rosato Salento	8,5€	16€
Blanc IGT IGT Bianco Sicilia	8,5€	16€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net en euros - Service Compris - La maison n'accepte pas les paiements en nature - Liste des allergènes sur demande

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.

Vini

Vins Français 75cl

Rouges		
<i>Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" 2021</i>	21€	
<i>VALLÉE DU RHÔNE 100% Grenache</i>		
Le nez fruité et gourmand, sur les fruits noirs et les épices, peu impacté par l'élevage, laisse place à une trame digeste et facile.		
<i>Domaine Stéphane OGIER "La Rosine" 2021</i>	36€	
<i>VALLÉE DU RHÔNE 100% Syrah</i>		
Le vin est sans compromis sur les arômes de Syrah avec une trame minérale liée au sous-sol granitique des parcelles.		
<i>Saint Joseph E.Guigal VALLÉE DU RHÔNE 100% Syrah 2020</i>	53€	
Le Saint-Joseph Rouge de la Domaine E. Guigal séduit par sa texture élégante et soyeuse ainsi que son équilibre parfait.		
<i>Côtes du Rhône E.Guigal VALLÉE DU RHÔNE Syrah, Grenache, Mourvèdre 2020</i>	21€	
Nez aux arômes de fruits noirs mûrs accompagnés de notes épicées et boisées.		

Suggestion vin italien

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Villa Belvedere</i>	2017	69€
<i>VENETO 100% Corvina Veronese</i>			
Le nez s'ouvre sur des notes éthérées intenses de fruits rouges mûrs, avec des notes de cerise noire à l'alcool et de prune séchée.			
La gorgée est structurée et douce, traversée par des tanins soyeux.			



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 fior di latte 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 fior di latte, 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 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 sucristes, 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)

Pizze & Tradizione

Linevitabile Salsa di pomodoro

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,9€

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

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)

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)

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€

Pizze & Tradizione

I Bianchi

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,9€

Nonna Antonina	14€
Mozzarella fior di latte, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO)	
Donna Santina	15€
Mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta)	
Salmone	16,5€
Mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)	
Fratello Marco	17,5€
Mozzarella fior di latte (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 fior di latte (après cuisson : roquette, jambon de parme DOP, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto, crème de balsamique)	
Insta tartufo	18€
Mozzarella fior di latte, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais)	
Pipo maradona	24,5€
Crème de truffe maison, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon blanc truffé, burrata, copeaux de truffe, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP, 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

<i>Paccheri alla carbonara</i>	17,5€
Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino	
<i>Paccheri al pesto trapanese</i>	17,5€
Pesto typiquement Sicilien fait maison, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais	
<i>Paccheri al ragù bolognese della Casa Morreale</i>	17€
Paccheri à l'authentique ragù, sauce secrète de la nonna Antonina	
<i>Linguine al salmone</i>	17€
Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune	
<i>Linguine sexy vongole (A) Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà.</i>	24€
Linguine, palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'Espelette, citron jaune, huile d'olive	
<i>Linguine mitiche della Nonna Antonina</i> <i>La recette préférée de notre ami Fabio Grosso</i>	16,5€
Linguine, pomodoro, olive taggiasche, câpres, anchois, ail	
<i>Mafaldine al gorgonzola (A)</i>	15,5€
Crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP	
<i>Love mafaldine al tartufo</i>	20,5€
Crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe <i>Supplément jambon blanc truffé +3,5€</i>	
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	19€
Sauce tomate faite maison, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette <i>Remplace les gnocchis par des mafaldines</i>	
<i>Gnocchi fritti al tartufo</i>	21,5€
Gnocchi frits, sauce crème de truffe, stracciatella fondente, copeaux de truffe	

(A) Présence d'alcool

Supplément burrata +4€ // Huile de truffe +2€ // Présentation bolls dans une pâtes à pizza +3,5€

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 !

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 //

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 //

Osso Bucco Bello !

26€

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

🍷 Suggestion // À déguster avec le Primitivo di Manduria de chez Castello Monaci //

Ricette di famiglia

Risotto al sole verde

SECONDI PIATTI

23,5€

Risotto à la crème de courgettes, gambas poêlées et zeste d'orange

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, 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

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€
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 <i>Remplace le café par un Limoncello (A) +3€</i>	
Pizza Dolce	12€
<i>Au choix :</i> -Pizza al Nutella -Pizza al pistacchio Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice ! <i>Supplément boule de glace au choix à 2,50€</i>	
Bombetta frita	11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly <i>À partager... ou pas !</i>	
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 rhum ^(A) 🌟	9€
Le baba au rhum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena	

(A) Présence d'alcool

Gelati e Love

Affogato al caffè (A)	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

Parfums : En cornet ou en pot	Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment	5,5€
• 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		



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€			

La cave
d'Antonio & Marco

Limoncello	7€ 4cl
Menthe poivrée - Jacoulot	7€ 4cl
Chartreuse jaune ou verte	8€ 4cl
Rhum Santa Teresa	8€ 4cl
Bailey's	7€ 4cl
Get 27	7€ 4cl
Whisky Japonais Nikka	10€ 4cl

(A) Présence d'alcool

Prix net en euros - Service Compris - La maison n'accepte pas les paiements en nature - Liste des allergènes sur demande

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€

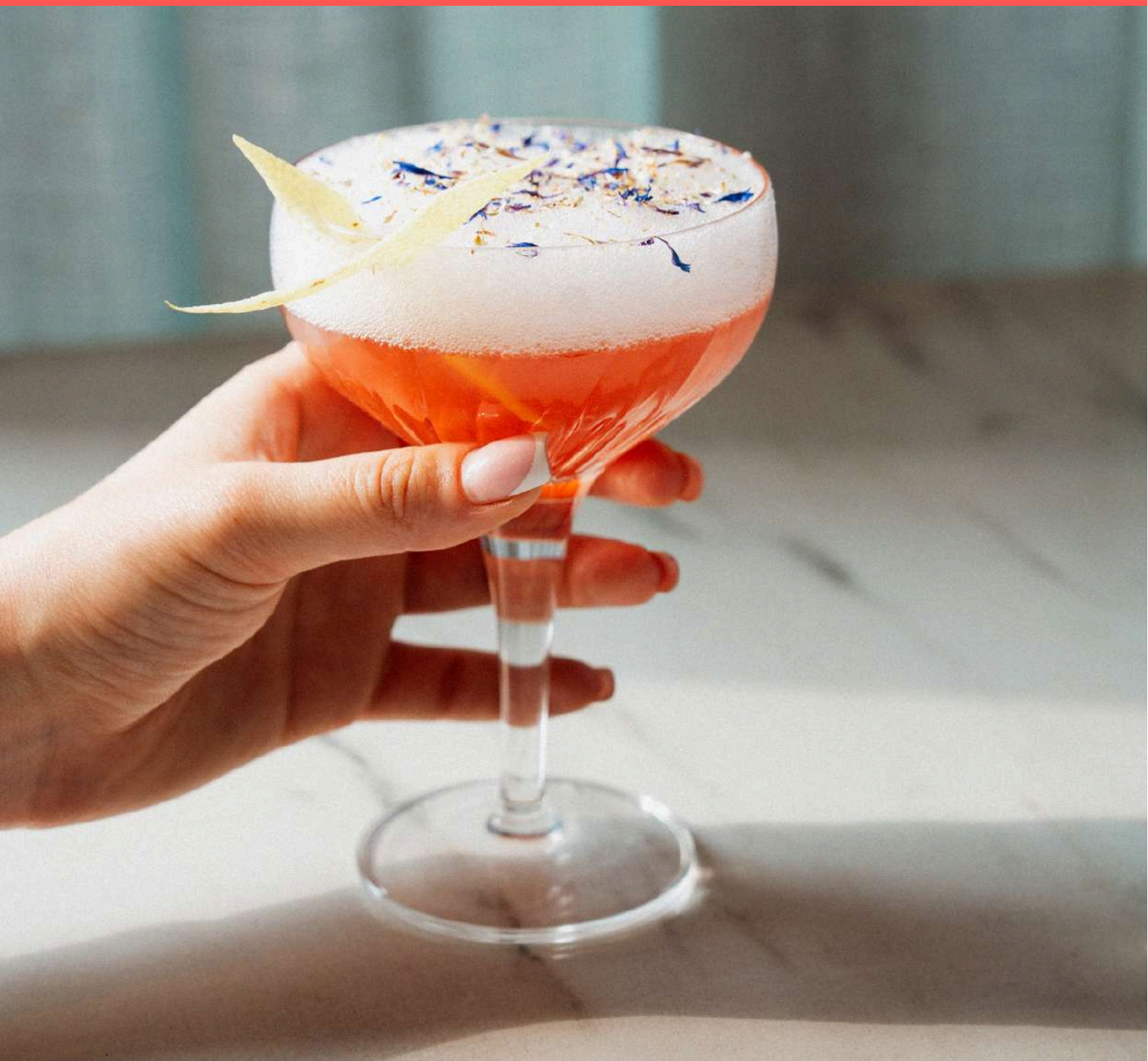


Mia Cara

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



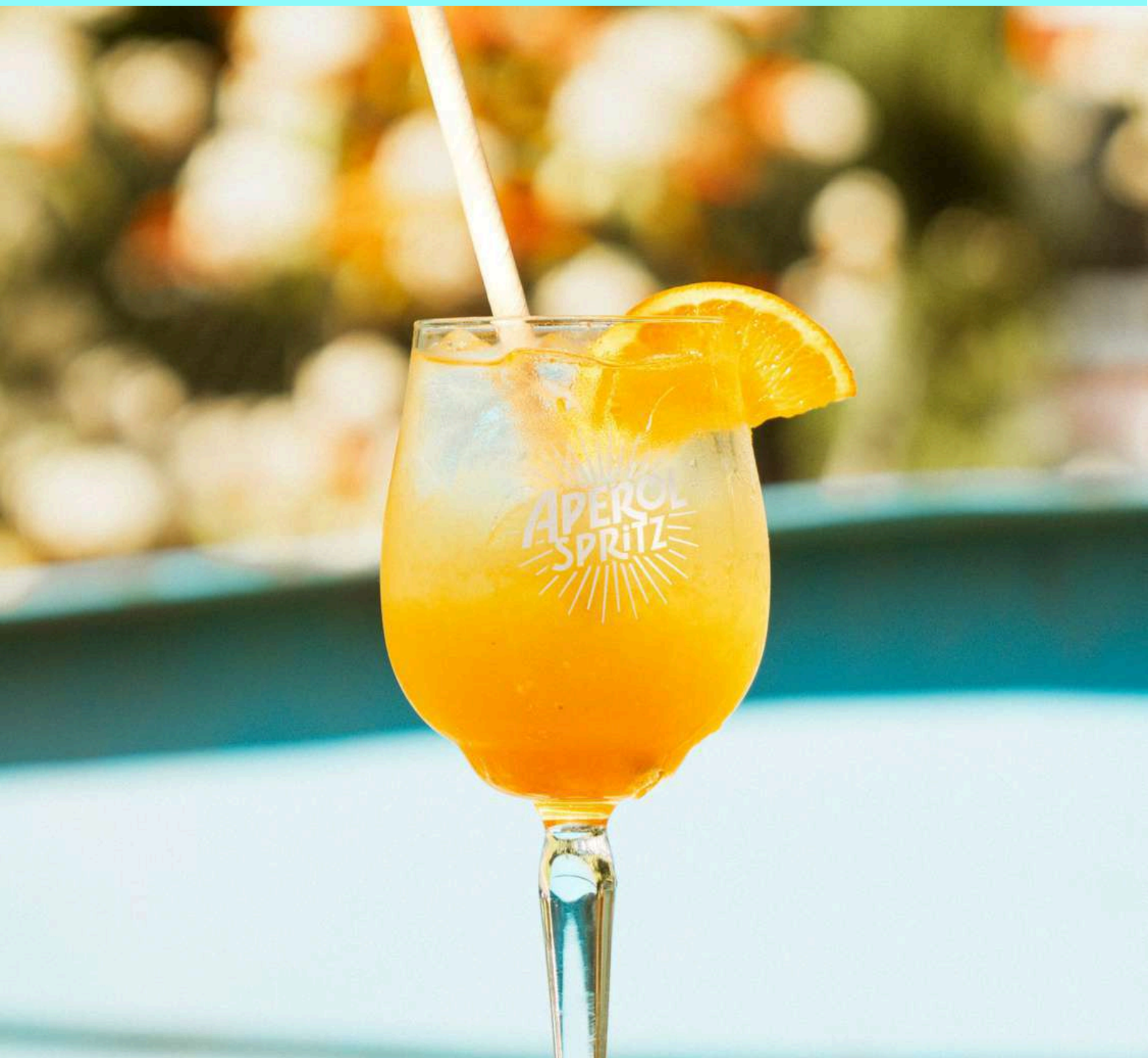
Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€

* 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 & MARCO

pizza, amore e fantasia

Casa
Morreale

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

Casa
Morreale

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													
PANUOZZO														
Graziella	x						x							
Valentina	x						x	x						
Patrizia	x						x							
Lisa	x			x			x							
Norma	x						x							
PASTA														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x			x				
Mafaldine Al Gorgonzola	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		x		
The Sexy Vongole	x		x			x				x				x
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x			x				
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x			x				
Paccheri al ragu bolognese della nonna	x		x			x	x		x	x		x		
INSALATA														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegetovela	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 Polpetta 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		

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Casa
Morreale

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
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							
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					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		
Baba au rhum	x		x				x					x		
Bombetta frita pistache	x				x	x	x	x			x			
Bombetta frita nutella	x					x	x	x						
GELATO														
Vanille							x							
Chocolat							x							
Stracciatella							x	x						
Pistache	x				x	x	x	x			x			
Fraise														
Citron de Sicile														
Affogato al café							x	x						
Glace italienne vanille							x							
Glace italienne fraise							x							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Casa
Morreale

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
Sunday pistache	X				X	X	X	X			X			
Sunday chocolat							X	X						
sunday Caramel							X	X						
Donna Bianca							X							
Ciocolato Liegi							X							
Sorrento							X					X		
Cornet de glace	X		X			X	X							