



TRATTORIA SICILIANA
PIZZERIA FAMILIARE
Da Antonio e Marco 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.

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 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.

A'Bianca Romana

Découvrez également notre concept de streetfood Italienne : la Schiacciata Romana ! Une focaccia fine, croccante e gourmande, farcie avec des ingrédients freschi e savoureux, dispo tutti i giorni ! Et bien sûr, des pizze al taglio comme à Roma : à la part, généreuses et prêtes à être dégustées sur le pouce.



ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia



Carta dei vini

**DA ANTONIO E MARCO
MORREALE**

Vini



Nos vins au verre 12cl

Péillants		
Prosecco Naonis Spumante <i>VENETO Naonis DOC 100% Glera</i>		6€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles		
Moscato Frizzante <i>PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco</i>		5,5€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère		
Blancs		
Villa Leone <i>VENETO 50 % Garganega 50 % Chardonnay</i>		4,9€
Un climat doux et agréable qui offre un vin extrêmement parfumé et équilibré		
Lacryma Christi Vesuvio Bianco <i>CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina</i>		6€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité		
Rosés		
Rosé Dell' Estate <i>VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola</i>		4,9€
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois		
Puech Haut <i>LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault</i>		7€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé		
Rouges		
Villa Leone Rosso <i>VENETO 50 % Corvina et 50 % Merlot Exclusivité Antonio e Marco</i>		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 <i>TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot</i>		6€
Fruité, harmonieux, et légèrement tannique		
Valpolicella Ripasso Le Poiane <i>PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvinà, 45% Corvinone, 30% Rondinella</i>		8€
Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille		
Carafes <i>Vins Italiens</i>	25cl	50cl
Rouge <i>IGT</i>	8,5€	16€
IGT Rosso Sicilia		
Rosé <i>IGT</i>	8,5€	16€
IGT Rosato Salento		
Blanc <i>IGT</i>	8,5€	16€
IGT Bianco Sicilia		

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	<i>SICILIA Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO</i>	24,5€
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs		
Chianti San Lorenzo	<i>TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot</i>	26€
Fruité, harmonieux, légèrement tannique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles		
Primitivo di Manduria Tautor	<i>PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo</i>	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	<i>PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvin, 45% Corvinone, 30% Rondinella</i>	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	<i>SICILIA Federico Curtaz DOC 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Capuccio</i>	55€
Le grand vin de Sicile, soyeux, jolis tanins, un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna		
Barolo	<i>PIEMONTE Marchesi di Barolo DOCG 100% Nebbiolo</i>	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"	<i>Bourgogne Domaine Laroche AOC 100% Chardonnay</i>	55€
La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi longue finale saline presque iodée		
Rosé		
Puech Haut	<i>LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusaut</i>	34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé		
Rouges		
Cote rôtie "La Sarrasine"	<i>VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Bonserine 97% Syrah 3% Viognier</i>	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.



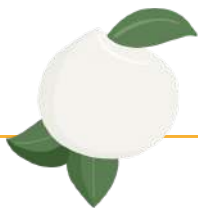
Menu

**DA ANTONIO E MARCO
MORREALE**

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)



Il Piatto Della Casa	24€
Un 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€	Mozza sticks bomba latina	8,5€
Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino		Bâtonnets de mozzarella fior di latte panés, sauce tomate, roquette, basilic frais, huile d'olive	
Straciatella cremosa	9€	Bella focaccia !	8,5€
Le cœur crémeux de la burrata, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais		Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan Supplément huile de truffe +2€ // supplément ail +0,5€	
Burrata 250g		Melanzane alla parmigiana 	10,5€
Pesto fait maison et basilic frais		Aubergines, sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan DOP, mélange de jeunes pousses, cuit au feu de bois, basilic frais	
Crème et copeaux de truffe			
Caponata Siciliana 	8,5€	Sicilian arancini al ragù 	9€
Recette de la nonna typiquement Sicilienne aubergines, tomates, courgettes, câpres, céleri et raisins secs mijotés pendant 48h, pignons de pin, persil frais		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 sucrones, 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

Genovese 2.0 dello chef baffo 🍷

22,5€

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

Mafaldine alla amatriciana 🌶️

17,5€

Guanciale, sauce tomate, piment

N'hésitez pas à demander à la squadra d'ajuster votre dose de caliente

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	1 Plat de pâtes Pâtes à l'huile d'olive, ou jambon beurre ou à la sauce tomate fatta in casa	(jusqu'à 10 ans) 15€	
	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

Pizze e Tradizione



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

L'Inevitable *Notre gamme de pizze à ne surtout pas manquer !*

Margherita	12€
sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
Napoletana	13,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives leccino	
Fantasia	13,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail, oignons (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
Atomica	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons de Paris	
4 Stelle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, chèvre	
Zia Spianata	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante	
Tonno e Cipolle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
4 Formaggi	15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone	
Calzone	15€
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	15,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil <i>Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€</i>	
Vege Maria	15,5€
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	15,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)	

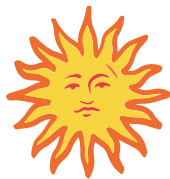
Pizza végétarienne

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 pizza
sont disponibles en option sans
gluten sur demande +4,9€

I Bianchi

Notre gamme de pizze pour les mozzarella lovers !

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 fait maison, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)	
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 pizze incroyable !

Ma che Bufala	18€
sauce tomate, mozzarella fior di latte (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 fior di latte, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais)	
Genova	20€
pesto, tomates cerises, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon de Parme 24 mois DOP, stracciatella, pignons de pin, 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 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 !

SUGGESTION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous seront proposées !

Lasagne al forno di Monica Belluci	20,5€
Lasagne alla bolognese XXL, straciatella, 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 !

Risotto allo zafferano con gamberoni	24€
Le fameux risotto safrané aux gambas, ventricina piccante, persil frais, zestes de citron jaune, herbes aromatiques	
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 Caffeteria

Dolci della casa

Bellissimo tiramisù (A)	8€
Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !	
Tiramisù pistacchio <i>sans alcool</i>	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 <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

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€		

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



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 (A)	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	



Au choix :
Vanille, chocolat, pistache,
stracciatella, citron, fraise

1 boule : 3,5€ 2 boules : 6,5€ 3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€

Formule brasero

SECONDI PIATTI

Uniquement le dimanche midi

Grigliata domenicale

Planches de viandes grillées	29,5€
Deux côtes de porc, deux côtes d'agneau, deux merguez, des saucisses au fenouil avec des légumes grillés au brasero	
Légumes grillés	14,5€
Tagliata di manzo sucrines grillées	29€
Une viande de bœuf maturée incroyablement onctueuse. Pommes de terre grenaille sautées puis rôties au brasero, romarin et persil frais, sucrines grillées	

Pesce alla griglia

Assiettes de poissons grillés	31,5€
Gambas, poulpe, calamars, espadon avec des légumes grillés au brasero	

Supplément sauce :	+1€
Persillade, aïoli, moutarde, mayonnaise au choix	
Suggestion	
Focaccia à l'ail	9€
Pommes de terre rôties, thym et ail	7,5€



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€

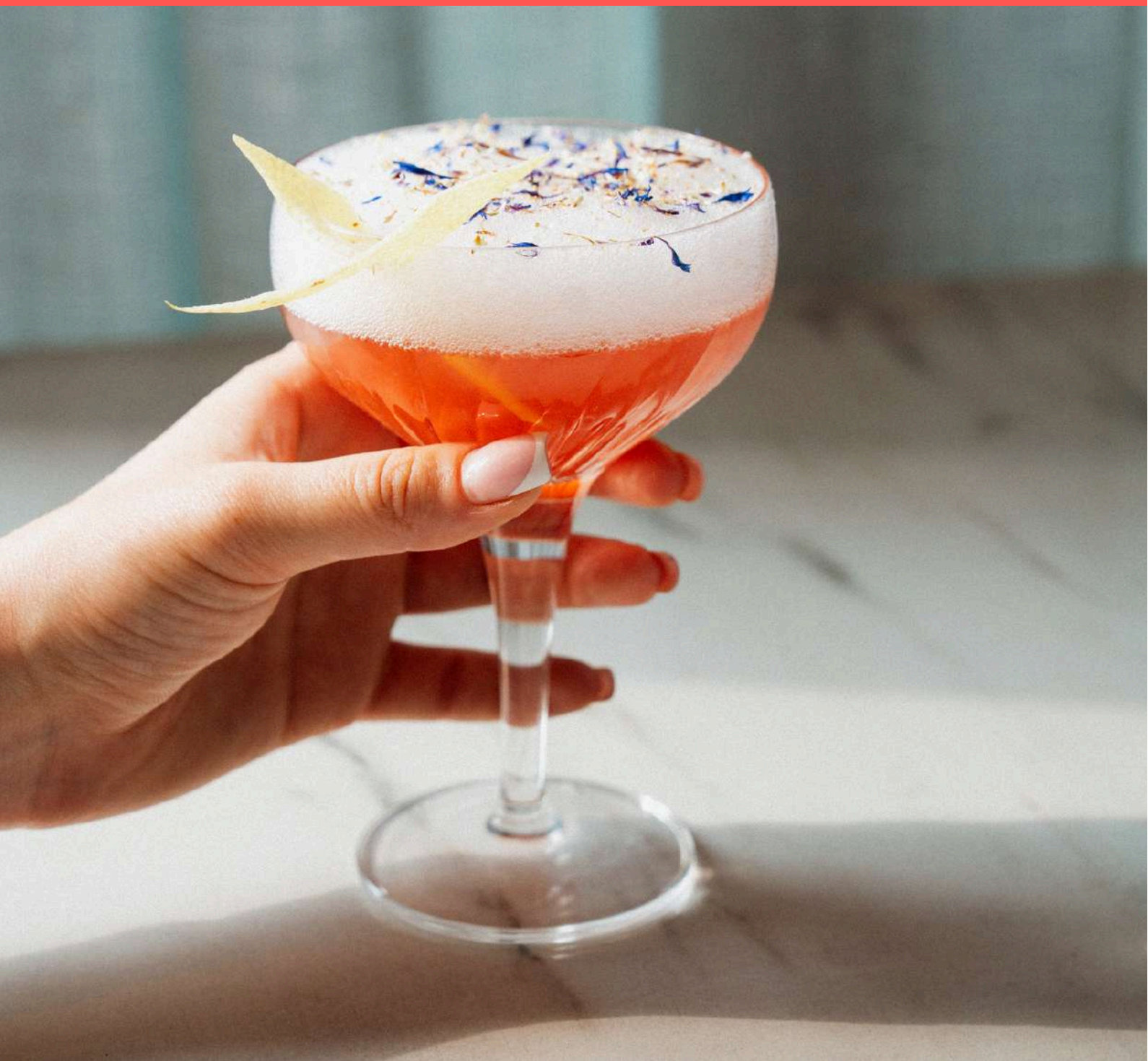


Mia Cara

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



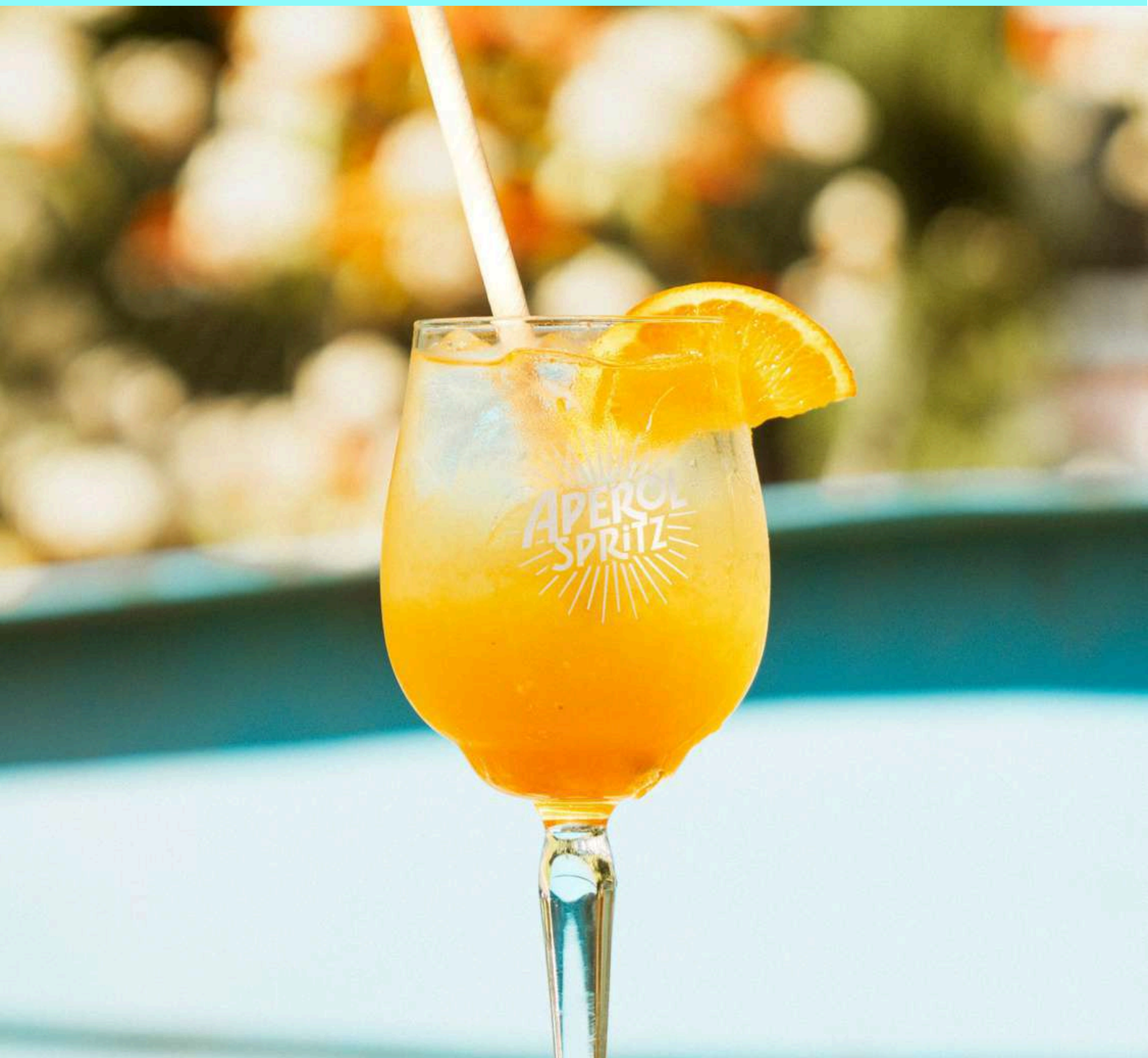
Bellini Spritz

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

