



TRATTORIA SICILIANA  
A

PIZZERIA FAMIGLIARE

*Da Antonio e Marco Morreale*

## Storia Di Famiglia

Nous sommes Antonio e Marco, deux frères, issus de la famille Morreale, une famille de restaurateurs italiens à Lyon, implantée depuis 1966.

## Nos trattoria

Retrouvez-nous à Tassin-La-Demi-Lune, dans notre Pizzeria Famigliare, 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, crocante 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.



Ouverture de notre deuxième restaurant en centre ville Lyonnais à Cordeliers, Festa Love 2021



Notre troisième restaurant dans le 6ème arrondissement de Lyon : "Fantastico" 2022



Ouverture de notre quatrième restaurant aux bords de Saône à l'entrée "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 siciliennes. 2024



La storia continua à Casa Morreale



Le nouveau concept A'Bianca Romana, rue Victor Hugo ! 2025



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



# Carta dei vini

**DA ANTONIO E MARCO  
MORREALE**

# Vini

## Nos vins au verre 12cl



### Pétillants

**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

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

6€

5,5€

4,9€

6€

### Rosés

**Rosé Dell' Estate** VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola

4,9€

Un départ floral puis une légère note de fruits des bois

**Puech Haut** LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault

7€

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

### Rouges

**Villa Leone Rosso** VENETO 50 % Corvina et 50 % Merlot 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% Cozvina, 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

8,5€

16€

IGT Rosso Sicilia

**Rosé** IGT

8,5€

16€

IGT Rosato Salento

**Blanc** IGT

8,5€

16€

IGT Bianco Sicilia

# Vini



## Pétillants 75cl

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants

### Prosecco Naonis Spumante VENETO Naonis DOC 100% Glera

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

27€

### Moscato Frizzante PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco

Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

27€

### Champagne brut CHAMPAGNE Veuve Clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier

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

95€

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% Rondinella, 25% Milanara, 25% Cimirone

28€

Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

# Vini



## Vini Rossi Vins rouges 75cl

<b>Nero d'avola Altoreale</b>	<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		
<b>Chianti San Lorenzo</b>	<i>TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot</i>	26€
Fruité, harmonieux, légèrement tanique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles		
<b>Primitivo di Manduria Tautor</b>	<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		
<b>Valpolicella Ripasso Le Poiane</b>	<i>PUGLIA Bolla DOC Classico Superiore 45% Corvina, 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		
<b>Etna Rosso</b>	<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		
<b>Barolo</b>	<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		
<b>Chablis "Saint Martin"</b>	<i>Bourgogne Domaine Laroche AOC 100% Chardonnay</i>	55€
La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi longue finale saline presque iodée		
Rosé		
<b>Puech Haut</b>	<i>LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault</i>	34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé		
Rouges		
<b>Cote rôtie "La Sarrasine"</b>	<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.



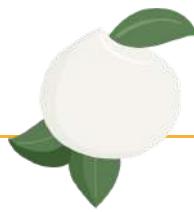
# Menu

**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 (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 !

## POUR LES PLUS RAISONNABLES

(Mode solo en attendant ton match Tinder)

### Carciofi alla Giudia



Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

### Stracciatella cremosa

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

### Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais  
Crème et copeaux de truffe

### Caponata Siciliana



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

9€

### Mozza sticks bomba latina

8,5€

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

9€

### Bella focaccia !

8,5€

Focaccia, huile d'olive, parmesan DOP, origan  
Supplément huile de truffe +2€ // supplément ail +0,5€

### Melanze alla parmigiana



10,5€

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

8,5€

### 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

### Vegelova

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'Epelette

### 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'Epelette, 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 bolis 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

(jusqu'à 10 ans) 15€

OU

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



## L'Inevitabile

Notre gamme de pizza 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

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

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

## I Bianchi

Notre gamme de pizza pour les mozzarella lovers !

### Nonna Antonina

mozzarella fior di latte, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO) 14€

### Donna Santina

mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, gorgonzola DOP (après cuisson : pancetta) 15€

### Salmone

mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto fait maison, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises) 16,5€

### Fratello Marco

mozzarella fior di latte (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, burrata, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais) 17,5€

## 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, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto fait maison, crème de balsamique) 18€

### Insta tartufo

mozzarella fior di latte, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, basilic frais) 18€

### Genova

pesto, tomates cerises, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon de Parme 24 mois DOP, stracciatella, pignons de pin, basilic frais) 20€

### Pipo Maradona

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) 24,5€

### 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

Olivs +1€ / Oeuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€  
Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€  
Jambon de Parme 24 mois DOP, mortadella 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, 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, cèpes 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 buco 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 Caffetteria



## 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 fritta

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 rhum (A)

9€

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

(A) Présence d'alcool

## Caffetteria

LAVAZZA

Ristretto COME A NAPOLI

2€

Expresso

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



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€

# 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**

9€

Focaccia à l'ail

7,5€

Pommes de terre rôties, thym et ail



# Rocco Siffredi

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

12€

18cl



# Il moro'jito

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

12€

18cl



# Tropico'lada

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

12€

18cl



# Moana Porn

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

12€

18cl

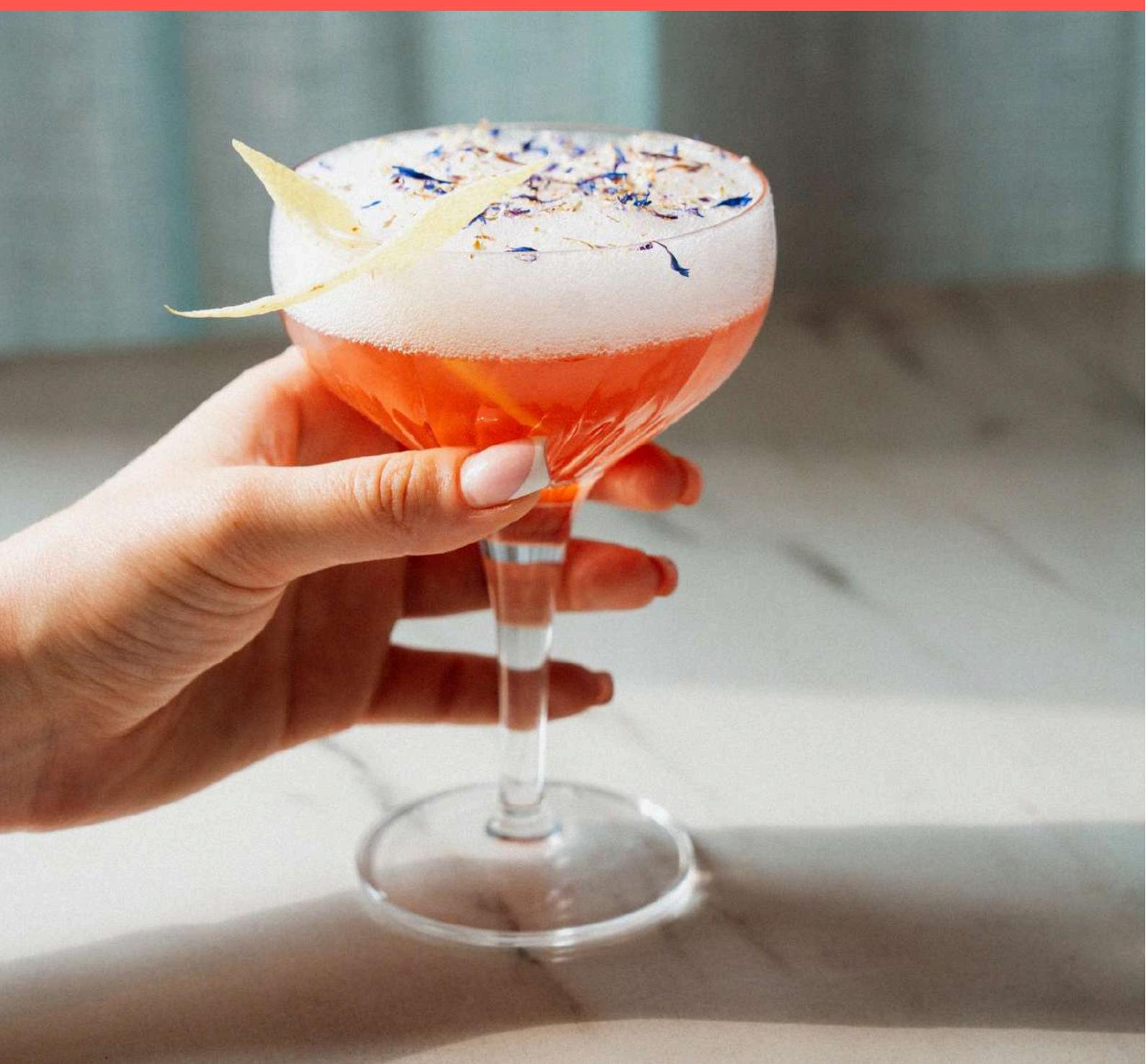


# Mia Cara

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

12€

18cl



# Don Moscow Mule

12€

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

18cl



# Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

\* Option Campari disponible



# Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,  
Eau Pétillante

11€

14cl



# Limoncello Spritz

11€

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl



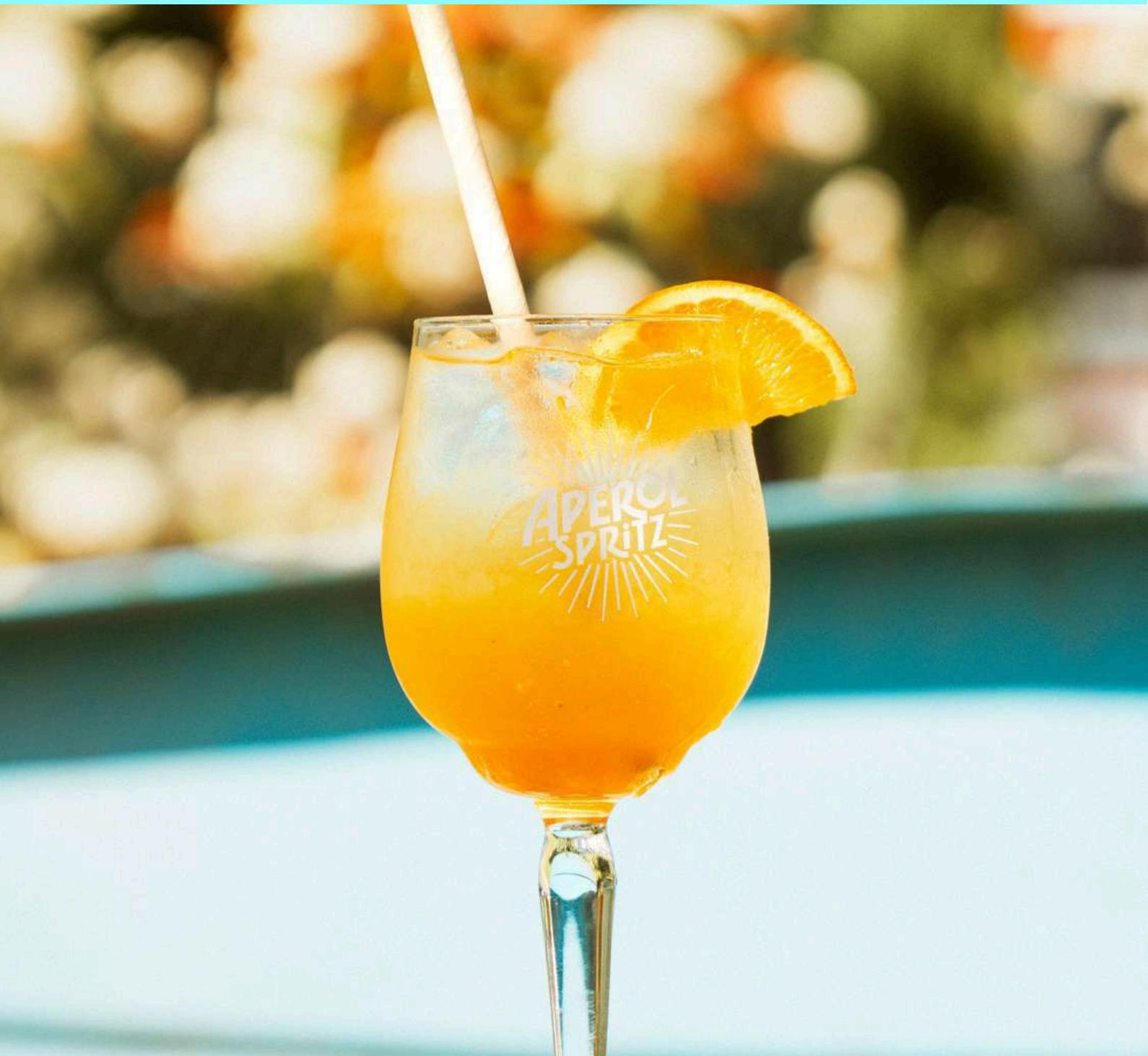
# Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

10€

14cl

\* Ou purée de fraise disponible





# Virgin Mojito

8€

Menthe, Citron vert, Sirop de sucre, Limonade

18cl





# Tutti Frutti

Jus d'orange, Ananas,  
Sirop de Grenadine

8€

20cl



## Aperitivo

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

## Birra

### Pression

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

### Bouteille

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

## 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, grenade, 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

Tassin

Produits contenant des allergènes	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 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 Giudia							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			
<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								
Salmonne	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

Tassin

Produits contenant des allergènes	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14	
Pipo Maradona	x						x								
Pizza Hawaïenne	x						x								
Pizza du mois															
merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables															
<b>PANUOZZO</b>															
Graziella	x						x								
Valentina	x						x	x							
Patrizia	x						x								
Lisa	x			x			x								
Norma	x						x								
<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					
Mafaldine Amatriciana	x		x			x	x			x					
Genovese 2.0 dello chef baffo	x		x			x	x			x					
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x			x					
<b>INSALATA</b>															
Caprese e Basta	x						x					x			
Vegelova	x						x					x			
Lolo Manzo	x						x					x		x	
<b>PIATTI</b>															
Lasagne Alla Bolognese Con Straciella 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			

# ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Tassin

Produits contenant des allergènes	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14	
A far l'amore comincia tu ! pouple 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								
Focaccia à l'ail	x						x								
<b>DOLCI</b>															
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 thé 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 fritta pistache	x				x	x	x	x			x				
Bombetta fritta nutella	x					x	x	x							
<b>GELATO</b>															
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

Tassin

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							