



ANTONIO & MARCO

Montpellier

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 et aujourd'hui à Limas !

Montpellier

Tout commence il y a 20 ans à Lyon, quand deux passionnés de gastronomie Raphaël & Lucas se rencontrent. Très vite, l'amitié se tisse autour d'une obsession commune : bien manger. Des voyages culinaires, des projets plein la tête, des tables partagées... et surtout une révélation : la cuisine familiale d'Antonio e Marco, découverte dès les prémices d'AeM, dans le quartier où tout a commencé. Une idée ne les quittera jamais : faire rayonner la vraie cuisine sicilienne dans une ville en bord de mer, là où le soleil, la convivialité et la gourmandise vont de pair.



ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

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 maîtrisés		
Rouges		
Villa Leone Rosso	VENETO 50 % Corvina et 50 % Merlot <i>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	TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot	6€
Fruité, harmonieux, et légèrement tannique		
Valpolicella Ripasso Le Poiane	VENETO Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvin, 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* 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 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

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		

Vins Français 75cl

Rosé

Puech Haut	<i>LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusaut</i>	34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisés		

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.



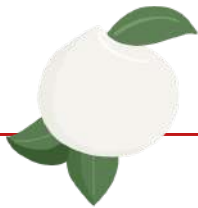
Menu

DA ANTONIO E MARCO

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 18 mois DOP, mortadella), de fromages (straciatella, burrata, billes de bufala) roquette, tomates cerises, poivrons grillés, artichauts, aubergines et courgettes. 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€	Crocche di mozza sticks bomba latina	8,5€
Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino romano		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, basilic 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, 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, parmesan DOP, crème de balsamique et grissini	

Pizze e Tradizione



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

L'Inévitable *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
- Provola e pepe di A&M** 15€
- sauce tomate, provola affumicata, tomates séchées, basilic frais,
(après cuisson : ricotta salata, crème de nduja, poivre, 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 DOP
supplément chèvre +1,5€
- Calzone**15€
- sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, œuf, champignons de Paris
(après cuisson : parmesan DOP en poudre, basilic frais)
- 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€
- Nerano** 15,5€
- crème de courgettes, provola affumicata (après cuisson : rondelles de courgettes frits, olives leccino, tomates séchées, basilic frais)
- 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 18 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, citron jaune)
- 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 18 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,mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon de Parme 18 mois DOP, stracciatella, tomates cerises, 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 !

Demande ta pizza en
forme de coeur 

 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 18 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 !

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

Supplément jambon de Parme 24 mois DOP +3,5€

Gnocchi alla sorrentina 18€

Sauce tomate faite maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, parmesan DOP râpé, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette

Gnocchi fritti al tartufo 21,5€

Sauce crème de truffe, gnocchi frits, stracciatella fondente, copeaux de truffe

Linguine al salmone 17€

Crème, sauce tomate, 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 romano, parmesan DOP

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€

Plat typique de Naples, paleron de boeuf effiloché avec beaucoup d'oignons, le tout cuit pendant 24h, très fondant, carottes qui rendent aimable, pommes de terre, persil frais

Love mafaldine al tartufo bianco 20,5€

Crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe, basilic frais

Supplément jambon blanc truffé + 3,5€

(A) Présence d'alcool Supplément burrata +4€ // Huile de truffe +2€

Bambino

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

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 Sicile !	
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 sucrée, pépites de chocolat et éclats de pistache de Sicile	
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 au Nutella ou pizza aux pistaches de Sicile 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 de Sicile, glace vanille et chantilly	
Brioche col tuppo 🌟	11,5€
Brioche col tuppo chaude accompagnée d'une boule vanille, sauce Nutella ou pistache de Sicile au choix	
Torta al pistacchio 🌟	9,5€
La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache de Sicile et enrobée d'éclats de pistache. Pour les fans de pistache !	

(A) Présence d'alcool

Caffeteria

LAVAZZA

Ristretto COME A NAPOLI	2€
Espresso	2€
Decaffeinato	2,5€
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
Get 27	7€	4cl
Rhum Santa Teresa	8€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky J&B	8€	4cl
Shooter	4€	2cl

8€

9,5€

9.5€

9.5€

5,5€

9€

9€

9€

9€



ANTONIO & MARCO
MORREALE

Vivi di
Cocktails
e d'Amore



Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€

* Option Campari disponible



Hugo Spritz

Liqueur fleur de Sureau, Prosecco,
Eau Pétillante

14cl

11€





Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€

* Ou purée de fraise disponible



Gin Tónico

Gin Bombay Sapphire, Tonic,
Rondelle citron jaune

12cl

9€



Il moro'jito

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

18cl

12€





Virgin Mojito

Menthe, Citron vert, Sirop de
sucre, Limonade

18cl

8€





Tutti Frutti

Jus d'orange, Ananas,
Sirop de Grenadine

20cl

8€

Apéritivo

Campari	5,5€	4cl
Martini	5,5€	4cl
Rouge, blanc, fiero		
Kir vin blanc	6€	12,5cl
Cassis ou framboise		
Whisky	8€	4cl
Supplément soda 1,5€		
Ricard	5,5€	2cl
Supplément sirop 1€		
Marsala aux amandes	5,5€	4cl

Birra

Pression

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

Bouteilles

Moretti	4,7€	33cl
Bière blonde 5,1°		
Flea	4,7€	33cl
Bière blanche 5°		

Soda

Coca-cola, zéro, Ice Tea	3,9€	33cl
Limonade Sicilienne	3,9€	27,5cl
Citron jaune, orange sanguine, mandarine		
Jus de fruits	3,5€	20cl
Pomme, orange, abricot, ananas		
Diabolo	4€	27cl
Sirop à l'eau	3€	25cl
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat		
Perrier	3,9€	33cl

Acqua

San Benedetto Plate ou gazeuse	4,9€	75cl
--------------------------------	------	------

La cave d'Antonio & Marco

Limoncello	7€	4cl
Menthe poivrée - Jacoulot	7€	4cl
Get 27	7€	4cl
Rhum Santa Teresa	8€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky J&B	8€	4cl
Shooter	4€	2cl



ANTONIO
& MARCO

pizza, amore e fantasia



Bevi Bene,
Ridi Spesso,
Ama Molto !