

ANTONIO & MARCO

Lozanne

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 Limonest dans notre concept en hommage à notre grand-père, Nonno Manca et à Casa Morreale, dans le deuxième arrondissement de Lyon. Vous pouvez aussi vous régaler à Lyon 6e et à Craponne et dans le Beaujolais à Limas. Nuovo : Antonio e Marco débarque dans le sud ! L'authenticité sicilienne désormais au coeur de Montpellier.

Lozanne

C'est à Lozanne que Nicolas et Sophie ont choisi de donner vie à leur vision d'Antonio e Marco. Une vision faite de partage, de bonne cuisine et d'une ambiance qui rappelle l'Italie des grandes tablées, des rires et des repas qui s'éternisent !

Amis de longue date et originaires de Lozanne, ils partagent la même passion pour les bons plats, les produits de qualité et les lieux où l'on se sent bien. Lorsqu'ils découvrent Antonio e Marco, le coup de coeur est immédiat, ils se reconnaissent dans l'univers chaleureux et décalé, dans cette façon simple et sincère de faire rimer cuisine italienne avec convivialité !



2003



Obtention de notre diplôme de l'Institut Lyfe. 2009



Ouverture de notre premier bébé : la trattoria de Tassin la demi lune ! 2020



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



Notre troisième restaurant dans le 5ème arrondissement de Lyon : "Fantastico". 2022



Ouverture de notre quatrième restaurant aux bords de Saône à Caluire "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 continue à Casa Morreale 2025

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

Vini



Pétilnants 75cl

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants

Prosecco Bolla *VENETO 50% Glera 50% Pinot noir* 29€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles

Moscato Frizzante Ca' Bianca *PIEMONTE 100% Moscato Bianco* 29€
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* 27€
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* 26€
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* 30€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Pinot Bianco Hofstätter *ALTO-ADIGE 100% Pinot blanc* 37€
Vin florale, très frais, rond et élégant avec des senteurs de fruits blancs et fleurs blanches

Vini Rosati Vins rosés 75cl

Vita Mediterranea *VENETO 100% Pinot Grigio BIO* 25€
Une robe rose pâle et son nez subtil de fruits rouges et fleurs blanches.

Chiaretto di Bardolino Infinito *LOMBARDIA Santi Rosé DOC 25% Corrina, 25% Rindirella, 25% Milinara, 25% Cimirone* 30€
Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

Puech Haut *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusaut* 36€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisés

Vini Rossi Vins rouges 75cl

Montepulciano Riserva Zaccagnini *ABRUZZO 100% Montepulciano* 43€
Au nez, des notes de fruits rouges, relevées par des touches d'épices et de poivre. Bon tanin et final persistant

Nero d'avola Altoreale *SICILIA Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO* 26€
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs

Chianti San Lorenzo *TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot* 28€
Fruité, harmonieux, légèrement tannique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles

Primitivo Piluna *PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo* 29€
Robe rubis aux reflets violets. Nez généreux de fruits rouges et noirs mûrs, ponctué de notes florales, épiciées et poivrées.

Valpolicella Ripasso Le Poiane *VENETO 45% Corvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella* 37€
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

Côte du Rhône - Le temps est venu *RHÔNE 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre* 27€
Robe rubis brillante. Au nez, arômes francs de fruits rouges (cerise, framboise) accompagnés de légères notes épiciées et florales. La bouche est souple, bien équilibrée, avec une belle fraîcheur et des tanins fins.

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

Nos vins au verre 12cl

Pétilnants

Prosecco Bolla VENETO 50% Glera 50% Pinot noir

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

Moscato Frizzante Ca' Bianca PIEMONTE 100% Moscato Bianco

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



6,5€

6€

Blancs

Pinot Bianco Hofstätter ALTO-ADIGE 100% Pinot blanc

Vin florale, très frais, rond et élégant avec des senteurs de fruits blancs et fleurs blanches

Lacryma Christi Vesuvio Bianco CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Chardonnay Poderi Melini I Coltri TOSCANA Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay

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

7,5€

6,5€

6€

Rosés

Vita Mediterranea VENETO 100% Pinot Grigio BIO

Une robe rose pâle et son nez subtil de fruits rouges et fleurs blanches.

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

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisés

5,5€

7,5€

Rouges

Montepulciano Riserva Zaccagnini ABRUZZO 100% Montepulciano

Au nez, des notes de fruits rouges, relevées par des touches d'épices et de poivre. Bon tanin et final persistant

Chianti San Lorenzo TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot

Fruité, harmonieux, et légèrement tannique

Valpolicella Ripasso Le Poiane VENETO Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozвина, 45% Corvinone, 30% Rondinella

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

Primitivo Piluna PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo

Robe rubis aux reflets violets. Nez généreux de fruits rouges et noirs mûrs, ponctué de notes florales, épicées et poivrées.

Côte du Rhône - Le temps est venu RHÔNE 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre

Robe rubis brillante. Au nez, arômes francs de fruits rouges (cerise, framboise) accompagnés de légères notes épicées et florales. La bouche est souple, bien équilibrée, avec une belle fraîcheur et des tanins fins.

9,5€

6,5€

8,5€

6,5€

6€

Carafes Vins Italiens

25cl

50cl

Rouge IGT

IGT Rosso Sicilia

9€

17€

Rosé IGT

IGT Rosato Salento

9€

17€

Blanc IGT

IGT Bianco Sicilia

9€

17€

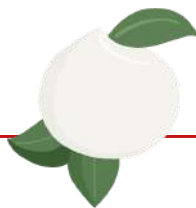


Menu

DA ANTONIO E MARCO

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS



Il Piatto Della Casa

Un magnifique 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 !

24€

Fritto Misto Cha Cha Ciao !

Friture de poissons et de fruits de mer, sauce tomate, citron jaune et aioli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !

20,5€

POUR LES PLUS RAISONNABLES

pour le kiff en solo ou à plusieurs

Carciofi alla Giudia



Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino romano

9€

Moza sticks bomba latina

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

9,5€

Straciatella cremosa

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

9€

Bella focaccia !

Focaccia, huile d'olive extra vierge, parmesan DOP, origan

8,5€

À la truffe +2€ // À l'ail +0,5€ // Jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais
Crème et copeaux de truffe

11€

Melanzane alla parmigiana



Plat typique du sud de l'Italie cuit au feu de bois : aubergines à la sauce tomate, mozzarella, parmesan DOP, basilic frais

10,5€

Caponata Siciliana



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

8,5€

Sicilian arancini al ragù



Mega deliziosa boulette de risotto panée généreusement farcie de viande mijotée, petit pois, mozzarella et d'une sauce tomate faite maison

9€

Insalate della Casa

Caprese e Basta

Salade de tomates rouges, accompagnée d'une burrata, billes de Bufala crème de balsamique, pesto fait maison, basilic frais et grissini

Rajoute ton Jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€

16,5€

Lolo Manzo

Mélange de jeunes pousses, carpaccio de bœuf, lamelles de pommes, parmesan DOP, pesto fait maison, citron jaune, pignons de pin, crème de balsamique et grissini

18€

Vegetova

Mélange de jeunes pousses et roquette, billes de bufala, aubergines, courgettes, artichauts à la romaine, tomates cerises et tomates semi-séchées, parmesan DOP, crème de balsamique, huile d'olive et grissini

17,5€

Pizze e Tradizione



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

L'Inévitable *Notre gamme de pizzas 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	15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, champignons de Paris <i>Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€</i>	
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 (après cuisson : provolone DOP) <i>Tu veux une 5 fromages ? Ajoute ta burrata ! +4€</i>	
Calzone	15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, œuf, champignons de Paris (après cuisson : parmesan DOP, basilic frais)	
Fratello Antonio	15,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons (après cuisson : graines de fenouil) <i>Remplace la saucisse fenouil par une polpette +1€</i>	
Nerano 🍷	15,5€
crème de courgettes, mozzarella fior di latte (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, Roquette +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 pizza pour les mozzarella lovers !*

- Nonna Antonina**  14,5€
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** 17€
mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto fait maison, parmesan DOP, tomates cerises, citron jaune)
- Fratello Marco** 17,5€
mozzarella fior di latte (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, burrata, parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)

I Gioielli *Notre gamme de pizza incroyable !*

- Ma che Bufala** 18,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, jambon de Parme 18 mois DOP, Bufala DOP, parmesan DOP, tomates cerises, pesto fait maison, crème de balsamique)
- Pipo Maradona** 24,5€
crème de truffe maison, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon blanc truffé, burrata, copeaux de truffe, tomates cerises, parmesan DOP, basilic frais)
- Genova** 20€
pesto fait maison, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon de Parme 18 mois DOP, stracciatella, tomates cerises, pignons de pin, basilic frais)
- Insta tartufo** 18€
mozzarella fior di latte, huile de truffe blanche (après cuisson : jambon blanc truffé, parmesan DOP, tomates cerises, 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, Roquette +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 :
remplace tes pâtes par
des Penne sans gluten +2,5€



GNOCCHI LOVERS :
remplace tes pâtes par
des Gnocchi + 2,5€

Fagottini al gorgonzola e parmigiano (A)

16,5€

Pâtes farcies au parmesan DOP, vin blanc della Sicilia, crème de gorgonzola, parmesan DOP

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

Gnocchi alla sorrentina

19€

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

Gnocchi fritti al tartufo

22,5€

Crème de truffe maison, gnocchi frits, stracciatella fondante, 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 🍷

19,5€

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

Love mafaldine al tartufo bianco

20,5€

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

Supplément jambon blanc truffé + 3,5€

(A) Présence d'alcool

Supplément burrata +4€

Bambino

OU

1 Plat de pâtes

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

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

Terra o Mare

SECONDI PIATTI

Lasagne al forno di Monica Belluci

19,5€

Lasagne alla bolognese, tomates cerises, mélange de jeunes pousses, basilic frais, cuites al forno a legna (après cuisson : parmesan DOP, basilic frais)

Bella polpette alla Siciliana da Antonio e Marco 🌿

22,9€

Boulettes de viande de boeuf à la Sicilienne, recette top secrète de la Nonna Antonina, servie avec des linguine à la sauce tomate, tomates cerises, basilic frais, parmesan DOP

Cotoletta alla Milanese, il nostro amante amore !

25€

La généreuse escalope de veau à la milanaise, citron jaune, servie avec des linguine à la sauce tomate, petite salade verte, parmesan DOP, basilic frais

// EXTRA KIFF //

- Version Valdostana :

jambon blanc et mozzarella gratinée au feu de bois +2€

- Version Palermitana :

aubergines et mozzarella gratinée au feu de bois +2€

- Version Alba :

jambon blanc truffé et mozzarella gratinée au feu de bois +3€

Osso Bucco Bello !

26€

Risotto safrané accompagné d'un tendre osso bucco mijoté lentement avec une sauce onctueuse au vin blanc, carotte, céleri, oignons et ail.
Tomates cerises, parmesan DOP, basilic frais : une recette top secrète de A&M

Risotto al Guanciale e Crema di Funghi

19€

Un risotto à la crème de champignons maison, guanciale, champignons à la persillade et chips de guanciale

A far l'amore comincia tu 🌿

24,5€

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, caponata sicilienne, citron jaune, olives leccino, câpres et persil frais

Toutes nos viandes sont d'origine européenne



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)** 8,5€
Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !
- Tiramisù pistacchio** *il più amato* 9€
sans alcool
Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Sicile !
- Baby cotta** 7€
Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache de Sicile +0,5€
- 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, 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** *À partager... ou pas !* 11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache de Sicile, glace vanille et chantilly
- Brioche col tuppo** *il più amato* 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 en Sicile. Recouverte d'éclats et de crème de pistache 100% Pistacchio lovers

(A) Présence d'alcool

Caffeteria LA VITA

Ristretto <small>COME A NAPOLI</small>	2€
Espresso	2,2€
Decaffeinato	2,5€
Caffè Lungo	3€
Caffè Corretto (A)	3,5€
Latte Macchiato	4€
Cappuccino	4,5€
Tè, Infusione	3,5€
Supplément chantilly	+1€

La cave d'Antonio & Marco

Limoncello di Sicilia	7€	4cl
Amaretto	7€	4cl
Menthe poivrée - Jacoulot	7€	4cl
Get 27	7€	4cl
Rhum Santa Teresa	9€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky Nikka	10€	4cl
Chartreuse verte	8€	4cl
Shooter	4€	2cl

Gelati



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

Ciocolato 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** +1€
Éclats de pistache, éclats de noisette

Sunday Pistacchio

9€

Glace à l'italienne vanille, crème de pistache de Sicile, éclats de pistache de Sicile

Sunday Ciocolato

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

Sunday Frutti rossi

9€

Glace à l'italienne vanille, coulis de fruits rouge

Gloria
Da Antonio e Marco
MORREALE

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€



Il moro'jito

Rhum Bacardí Carta Blanca, Menthe,
Citron vert, Sirop de sucre, Eau pétillante

14cl

12€



Porn Star

Vodka Eristoff, Purée de fruit de la
passion, Sirop de vanille, Citron vert,
Shot de Prosecco

16cl

12€



Dory Moscow Mule

Vodka Eristoff, Ginger beer, Citron vert,
Sirop de sucre de Cannes

14cl

12€



Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café, sirop de
sucre de canne, espresso

12cl

12€



Gin Tonic

Gin Bombay Sapphire, Tonic,
Rondelle citron jaune

14cl

9€



*S*x on the Beach*

Vodka, Jus d'orange, Liqueur de pêche,
Jus de cranberry

15cl

12€



*Demande
ton Spritz
en version
Campari

Aperol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€



Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante

14cl

11€



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

11€



* Ou purée
de fraise
disponible

Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€



Tutti Frutti

Jus d'orange, Jus d'ananas,
Sirop de Grenadine

14cl

8€



Virgin Mojito

Menthe, Citron vert, Sirop de sucre,
Limonade

12cl

8€



Virgin Mule

Ginger Beer, Citron vert, Sucre de Canne

12cl

8€

Aperitivo

Campari	5,5€	4cl
Martini	5,5€	4cl
Rouge, blanc		
Kir vin blanc	6€	12,5cl
Cassis ou framboise		
Whisky	8€	4cl
Supplément soda 1,5€		
Ricard	5,5€	2cl
Supplément sirop 0,5€		
Marsala amandes ou oeufs	5,5€	4cl

Birra

Pression		
Moretti	5,5€	25cl
Bière blonde 5,1°	8€	50cl
Supplément sirop 0,5€		
Monaco	5,9€	25cl
	8,9€	50cl
Panaché	5,9€	25cl
	8,9€	50cl
Bouteille		
Moretti	5,5€	33cl
Bière blonde 5,1°		
Flea	5,5€	33cl
Bière blanche 5°		

Soda

Coca-cola, zéro	3,9€	33cl
Limonata Siciliana		
Citron jaune, orange sanguine, mandarine	4,5€	27,5cl
Thé pêche Sicilien Bio artigianale	4,5€	27,5cl
Jus de fruits	4€	20cl
Pomme, orange, abricot, ananas		
Diabolo	4€	25cl
Sirop à l'eau		
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat	2,5€	25cl
Perrier	3,9€	33cl

Acqua

San Benedetto, San Pellegrino	4,9€	75cl
-------------------------------	------	------

La cave d'Antonio & Marco















Limoncello di Sicilia	7€	4cl
Amaretto	7€	4cl
Menthe poivrée - Jacoulot	7€	4cl
Get 27	7€	4cl
Rhum Santa Teresa	9€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky Nikka	10€	4cl
Chartreuse verte	8€	4cl
Shooter	4€	2cl

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















ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

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
Carciofi Alla Giudia							X							
Stracciatella cremosa							X							
Burrata Pugliese Pesto							X					X		
Burrata Pugliese al Tartufo							X							
Caponata Siciliana									X					
Crocche Mozza Stick	X		X				X					X		
Bella Focaccia	X						X							
Melanzane Alla Parmigiana	X						X					X		
Sicilian arancini al Ragù	X		X				X		X			X		
PIZZE														
Margherita	X						X							
Atomica	X						X							
4 Formaggi	X						X							
4 Stelle	X						X							
Zia Spianata	X						X							
Napoletana	X				X		X							
Fratello Antonio	X						X							
Fantasia	X						X							
Nerano	X						X							
Calzone	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							
Pipo Maradona	X						X							















ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

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
Pizza Hawaïenne	X						X							
Pizza du mois	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
PASTA														
Linguine Al Salmone	X			X			X							
Fagottini Al Gorgonzola	X		X				X					X		
Linguine al pesto trapanese	X						X	X						
Linguine Alla Carbonara	X		X				X							
Gnocchi alla sorrentina	X		X				X							
The Sexy Vongole	X								X			X		X
Gnocchi fritti al Tartufo	X		X				X							
Genovese 2.0	X								X			X		
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	X						X							
INSALATA														
Caprese e Basta	X						X					X		
Vegetova	X						X					X		
Lolo Manzo	X						X					X		
PIATTI														
Lasagne alla Bolognese con straciatella	X		X				X		X			X		
Bella Polpetta Alla Siciliana	X		X				X							
Cotoletta Alla Milanese	X		X				X							
Risotto signature	X						X					X		
Osso bucco	X								X			X		
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé				X				X	X					X
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses												X		
Salade de tomates cerises												X		
Caponata Siciliana								X	X					
Pommes de terres grenaille														
Focaccia à l'ail	X						X							
Pain	X						X							
DOLCI														
Panna cotta fruits rouges							X							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

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
Panna cotta pistache	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		
Caffè o té gourmet	X		X			X	X	X						
Pizza crème de pistache	X					X	X	X			X			
Pizza Al Nutella	X					X	X	X						
Brioche col tupper	X		X			X	X	X			X	X		
Torta al pistacchio	X		X			X	X	X			X	X		
Bombetta frita pistache	X					X	X	X			X			
Bombetta frita nutella	X					X	X	X						
GELATO														
Vanille	X						X							
Chocolat	X						X							
Stracciatella	X						X	X						
Fraise	X													
Pistache	X					X	X	X			X			
Citron de Sicile	X													
Affogato al caffè	X						X	X						
Donna Bianca	X						X							
Ciocolato Liegi	X						X							
Sorrento	X						X					X		
Glace italienne vanille	X						X							
Glace italienne fraise	X						X							
Sunday pistache	X					X	X	X			X			
Sunday chocolat	X						X	X						
Sunday caramel	X						X	X						
Sunday fruits rouges	X						X							