



Bella Vista

L'OSTERIA DA ANTONIO E MARCO

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.

Gelateria Gloria

Découvrez également 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.



2003



Obtention de notre diplôme de l'Institut Lyfe. 2019



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 grandissement 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



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

Pétilnants

- Prosecco Naonis Spumante** *VENETO Naonis DOC 100% Glera* 6€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles
- Moscato Frizzante** *PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco* 5,5€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

Blancs

- Villa Leone** *VENETO 50 % Garganega 50 % Chardonnay* 4,9€
Un climat doux et agréable qui offre un vin extrêmement parfumé et équilibré
- Lacryma Christi Vesuvio Bianco** *CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina* 6€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Rosés

- Rosé Dell' Estate** *VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola* 4,9€
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois
- Puech Haut** *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault* 7€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges

- Villa Leone Rosso** *VENETO 50 % Corvina et 50 % Merlot Exklusivité 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% Cozvinna, 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 <i>IGT</i> IGT Rosso Sicilia	8,5€	16€
Rosé <i>IGT</i> IGT Rosato Salento	8,5€	16€
Blanc <i>IGT</i> IGT Bianco Sicilia	8,5€	16€

Vini



Pétillants 75cl

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants

Prosecco Naonis Spumante *VENETO Naonis DOC 100% Glera* 27€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles

Moscato Frizzante *PIEMONTE Villa M 100% Moscato Bianco* 27€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère

Champagne brut *CHAMPAGNE Veuve clicquot 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier* 95€
Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue

Spumanti Rossi - Vins rouges pétillants

Lambrusco di Modena *EMILIA-ROMAGNA Righi 100% Gasparossa* 25€
Des raisins typiques d'origine très ancienne cultivés dans cette région, pour un goût unique

Vini Bianchi Vins blancs 75cl

Chardonnay Poderi Melini I Coltri *TOSCANA Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay* 24€
Des notes florales et une légère note minérale, typique de la zone de production

Lacryma Christi Vesuvio Bianco *CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina* 28€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

Etna Bianco *SICILIA Federico Curtaz DOC 85% Garganega, 15% Trebbians di Soave* 58€
Grande finesse et belle minéralité avec un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna

Vini Rosati Vins rosés 75cl

Rosé Dell' Estate *VENETO Terrazza d'Italia IGT Trevenezie Rosé 100% Nero d'Avola* 24€
Un départ floral puis une légère note de fruits des bois

Chiaretto di Bardolino Infinito *LOMBARDIA Santi Rosé DOC 25% Corrina, 25% Rindirella, 25% Milinara, 25% Cimirone* 28€
Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

Vini



Vini Rossi Vins rouges 75cl

- Nero d'avola Altoreale** *SICILIA Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO* 24,5€
Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs
- Chianti San Lorenzo** *TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot* 26€
Fruité, harmonieux, légèrement tannique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles
- Primitivo di Manduria Tautor** *PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo* 31,5€
Intenses arômes de confiture de prunes, de cerises noires et de tabac, avec des notes de chocolat et de vanille
- Valpolicella Ripasso Le Poiane** *PUGLIA Bolle DOC Classico Superiore 45% Cozvinia, 45% Corvinone, 30% Rondinella* 34,5€
Vin unique aux reflets violets et ses arômes particuliers : notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille
- Etna Rosso** *SICILIA Federico Curtaz DOC 80% Nerello mascalese, 20% Nerello Capuccio* 55€
Le grand vin de Sicile, soyeux, jolis tanins, un cépage cultivé sur le volcan de l'Etna
- Barolo** *PIEMONTE Marchesi di Barolo DOCG 100% Nebbiolo* 88€
Vin réalisé à partir de raisins Nebbiolo cultivés dans des crus historiques catalogués dans la commune de Barolo

Vins Français 75cl

Blancs

- Chablis "Saint Martin"** *Bourgogne Domaine Laroche AOC 100% Chardonnay* 55€
La minéralité et la fraîcheur du terroir ainsi qu'une finale saline presque iodée

Rosé

- Puech Haut** *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault* 34€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges

- Cote rôtie "La Sarrasine"** *VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Bonserine 97% Syrah 3% Viognier* 95€
Nez épanoui au caractère fumé où le fruit est net et intense (prune à l'alcool, cacao).
La bouche est énergique présentant une élégance voluptueuse

Régions

Nous avons élaboré notre carte de vins en sélectionnant des vins provenant de toutes les régions d'Italie, afin de vous proposer une sélection étendue et diversifiée que fournissent les différentes régions d'Italie.



Menu

DA ANTONIO E MARCO
MORREALE

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)



Il piatto della casa

24€

Un magnifique 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 Giudìa

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

9€

Moza sticks bomba latina

8,5€

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

Straciatella cremosa

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

9€

Bella focaccia !

8,5€

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

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais
Crème et copeaux de truffe

11€

14€

Melanzane alla parmigiana

10,5€

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

Caponata Siciliana

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

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 cru +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 alla 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

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

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 Dessert Une glace à l'italienne	+ 1 Boisson Sirop à l'eau ou 1 jus de fruit au choix
1 Pizza Margherita ou jambon fromage		

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, 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 <small>Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€</small>	
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 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 fait maison, 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 cru, 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



SUGGERISION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous seront proposées !

Carni

Les recettes de la Nonna !

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, 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 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, tomates cerises, parmesan DOP, basilic frais

Stinco d'agnello confit

26€

Souris d'agneau confite avec sa polenta crémeuse

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto al nero di seppia

24€

Risotto à l'encre de seiche, noix de saint Jacques, tomates cerises, aneth fraîche et citron jaune

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 <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 tupper 🌟	11,5€
Brioche col tupper 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 rum (A)	9€
Le baba au rum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena	
Mousse au chocolat maison	9,5€
Mousse chocolat della nonna servito al cucchiaio	

(A) Présence d'alcool

Caffetteria LAVAZZA

Ristretto <small>COME A NAPOLI</small>	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



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

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

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€

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

Pesca alla griglia

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

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



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€



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€



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 jaune ou 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

Caluire

Produits contenant des allergènes														
	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
ANTIPASTI														
Il piatto delle casa	x						x	x				x		
Fritto Misto cha cha ciao	x	x	x	x	x				x			x		x
Carciofi Alla Giudìa							x							
Stracciatella cremosa							x							
Burrata Pugliese Pesto							x					x		
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Caponata Siciliana									x					
Moza Stick	x		x				x					x		
Bella Focaccia	x						x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x						x					x		
Sicilian arancini al Ragù	x		x				x		x			x		
PIZZE														
Margherita	x						x							
Atomica	x						x							
3 Formaggi	x						x							
4 Stelle	x						x							
Zia Spianata	x						x							
Napoletana	x			x			x							
Fratello Antonio	x						x							
Fantasia	x						x							
Vege Maria	x					x	x			x	x	x		
Calzone	x		x				x					x		
Stracciatella ti amo	x						x							
Donna Santina	x						x							
Salmone	x			x			x							
Nonna Antonina	x						x	x						
Tonno e Cipolle	x			x			x							
Fratello Marco	x						x	x						
Genova	x						x	x						
Ma' Che' Bufala	x						x	x				x		
Insta Tartufo	x						x							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia















Caluire

Produits contenant des allergènes														
	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Pipo Maradona	x						x							
Pizza Hawaïenne	x						x							
Pizza du mois	merci de demander aux serveurs(ses) / éléments variables													
PANUOZZO														
Graziella	x						x							
Valentina	x						x	x						
Patrizia	x						x							
Lisa	x			x			x							
Norma	x						x							
PASTA														
Linguine Al Salmone	x		x	x		x	x			x				
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				
Genovese 2.0 dello chef baffo	x		x			x	x			x				
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x			x				
INSALATA														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegetova	x						x					x		
Lolo Manzo	x						x					x		x
PIATTI														
Lasagne Alla Bolognese Con Straciatella Fondente	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x		
Bella Polpette Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x			x	x			x				
Cotoletta Alla Milanese	x		x			x	x			x				
Osso bucco	x						x		x			x		
Souris d'agneau	x						x		x			x		
Risotto signature	x						x					x		x

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia















Caluire

Produits contenant des allergènes														
	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé							x		x					x
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							x					x		
Salade de tomates cerises							x					x		
Caponata Siciliana									x					
Pommes de terres grenaille							x							
Focaccia à l'ail	x						x							
DOLCI														
Panna cotta fruits rouges							x							
Panna cotta pistache	x				x	x	x	x			x			
Il Tiramisu	x		x				x					x		
Tiramisu pistache	x				x	x	x	x			x			
Cannoli Siciliani	x		x		x	x	x	x		x	x			
Caffè o té gourmet	x		x			x	x	x						
Pizza crème de pistache	x				x	x	x	x			x			
Pizza Al Nutella	x					x	x	x						
Brioche col tuppo	x		x		x	x	x	x			x	x		
Torta al pistacchio	x		x		x	x	x	x			x	x		
Baba au rhum	x		x				x					x		
Mousse au chocolat maison			x				x							
Bombetta frita pistache	x				x	x	x	x			x			
Bombetta frita nutella	x					x	x	x						
GELATO														
Vanille							x							
Chocolat							x							
Stracciatella							x	x						
Pistache	x				x	x	x	x			x			
Fraise														
Citron de Sicile														
Affogato al café							x	x						
Glace italienne vanille							x							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

Caluire

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
Glace italienne fraise							X							
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							