

Casa Morreale



Storia Di Famiglia

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

Casa Morreale c'est la richesse d'un héritage de famille, une trattoria sicilienne transmise de génération en génération, avec les précieuses recettes de famille dont les clients raffolent.

Francesco, Patrizia, Antonio et Marco veulent perpétuer ces belles traditions dans une ambiance authentique et conviviale en apportant une touche de jeunesse et de modernité.

Nos trattoria

Retrouvez-nous dans nos autres trattoria à Lyon et dans sa métropole : 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 à Limonest dans notre concept Nonna Manca imaginé en hommage à notre grand-père. Découvrez également nos franchisés à Lyon 6e, à Craponne et à Limas.

ANTONIO E MARCO MORREALE



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% Cusaut 7€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisé

Rouges

- Villa Leone Rosso** VENETO 50% Corvina 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% Corvina, 45% Corvinone, 30% Rondinella 8€
Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille

<i>Carafes</i> Vins Italiens	25cl	50cl
Rouge IGT IGT Rosso Sicilia	8,5€	16€
Rosé IGT IGT Rosato Salento	8,5€	16€
Blanc IGT IGT Bianco Sicilia	8,5€	16€

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

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 Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvinna, 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 longue 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.

Vini

Vins Français 75cl

Rouges

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" 2021 21€

VALLÉE DU RHÔNE 100% Grenache

Le nez fruité et gourmand, sur les fruits noirs et les épices, peu impacté par l'élevage, laisse place à une trame digeste et facile.

Domaine Stéphane OGIER "La Rosine" 2021 36€

VALLÉE DU RHÔNE 100% Syrah

Le vin est sans compromis sur les arômes de Syrah avec une trame minérale liée au sous-sol granitique des parcelles.

Saint Joseph E.Guigal VALLÉE DU RHÔNE 100% Syrah 2020 53€

Le Saint-Joseph Rouge de la Domaine E. Guigal séduit par sa texture élégante et soyeuse ainsi que son équilibre parfait.

Côtes du Rhône E.Guigal VALLÉE DU RHÔNE Syrah, Grenache, Mourvèdre 2020 21€

Nez aux arômes de fruits noirs mûrs accompagnés de notes épicées et boisées.

Suggestion vin italien

Amarone della Valpolicella Villa Belvedere 2017 69€

VENETO 100% Corvina Veronese

Le nez s'ouvre sur des notes éthérées intenses de fruits rouges mûrs, avec des notes de cerise noire à l'alcool et de prune séchée.

La gorgée est structurée et douce, traversée par des tanins soyeux.



Menu

DA ANTONIO E MARCO MORREALE

Antipasti

(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 (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 !

Carciofi alla Giudia

9€

Artichauts frits à la Romaine, crème de pecorino

Mozza sticks bomba latina

8,5€

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

Stracciatella cremosa

9€

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

Focaccia della casa

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 11€

Crème et copeaux de truffe 14€

Melanzane alla parmigiana

10,5€

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

Caponata Siciliana

8,5€

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

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 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

Suppléments : Jambon de Parme 24 mois DOP +3,5€ // Burrata +4€

Bambino

15€

Un plat de pasta

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

OU Une pizza

Margherita ou jambon fromage

+ Une boisson

Sirop à l'eau ou 1 jus de fruit au choix

+ Une glace à l'italienne

Fraise, Vanille ou les deux !

(jusqu'à 10 ans)

Pizze & Tradizione

Linevitabile Salsa di pomodoro

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,9€

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	
Fratello Antonio	15,5€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil <i>Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€</i>	
Vege Maria 🍷	15,5€
crème de courgettes, mozzarella fior di latte, courgettes frites, aubergines frites, olives, piment d'Espelette (après cuisson : burrata, tomates cerises, basilic frais, taralli pugliesi, aneth)	
Stracciatella ti amo 🍷	15,5€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)	
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)	

Des gourmands ?

🍷 Pizza végétarienne

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€

Pizze & Tradizione

I Bianchi

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,9€

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, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises)

16,5€

Fratello Marco

Mozzarella fior di latte (après cuisson : mortadelle pistachée de Bologne, burrata, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)

17,5€

I Gioielli

Ma che bufala

Sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, jambon de parme DOP, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto, 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€

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 del mese

Chaque mois, une nouvelle pizza vous est proposée selon l'inspiration du chef : composée de produits frais et de saison !

Pizza en forme de coeur +1€

Des gourmands ?

 Pizza végétarienne

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€

Pasta Fresca della casa di Roberto

PRIMI PIATTI

Gluten free : Toutes nos pasta sont disponibles en option sans gluten avec des penne +2,5€ 

Pâtes fraîches et artisanales de notre producteur sicilien Roberto

<i>Paccheri alla carbonara</i>	17,5€
Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino	
<i>Paccheri al pesto trapanese</i>	17,5€
Pesto typiquement Sicilien fait maison, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais	
<i>Paccheri al ragù bolognese della Casa Morreale</i>	17€
Paccheri à l'authentique ragù, sauce secrète de la nonna Antonina	
<i>Linguine al salmone</i>	17€
Crème, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune	
<i>Linguine sexy vongole (A) Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà.</i>	24€
Linguine, palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'Espelette, citron jaune, huile d'olive	
<i>Linguine mitiche della Nonna Antonina</i> <i>La recette préférée de notre ami Fabio Grosso</i>	16,5€
Linguine, pomodoro, olive taggiasche, câpres, anchois, ail	
<i>Mafaldine al gorgonzola (A)</i>	15,5€
Crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP	
<i>Love mafaldine al tartufo</i>	20,5€
Crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe <i>Supplément jambon blanc truffé +3,5€</i>	
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	19€
Sauce tomate faite maison, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette <i>Remplace les gnocchis par des mafaldines</i>	
<i>Gnocchi fritti al tartufo</i>	21,5€
Gnocchi frits, sauce crème de truffe, stracciatella fondente, copeaux de truffe	

(A) Présence d'alcool

Supplément burrata +4€ // Huile de truffe +2€ // Présentation bolls dans une pâtes à pizza +3,5€

Prix net en euros - Service Compris - La maison n'accepte pas les paiements en nature - Liste des allergènes sur demande

Alla Griglia a legna

SECONDI PIATTI

SUGGESTION DU MOMENT

Demandez à notre squadra la suggestion du moment réalisée avec des produits de saison !

Lasagna al forno

Lasagne alla bolognese XXL, stracciatella, basilic frais, cuites al forno a legna, mélange de jeunes pousses

🍷 Suggestion // À déguster avec l'Etna Rosso di Federico Curtaz //

20,5€

A far l'amore comincia tu 🌸

Poulpe grillé infusé dans un bouillon de légumes, pommes de terre grenaille, caponata Sicilienne, citron jaune et persil frais

🍷 Suggestion // À déguster avec l'Etna Bianco de chez Federico Curtaz //

24,5€

Osso Bucco Bello !

Risotto safrané accompagné d'un tendre osso bucco mijoté lentement, tomates cerises, parmesan DOP, basilic frais

🍷 Suggestion // À déguster avec le Primitivo di Manduria de chez Castello Monaci //

26€

Ricette di famiglia

Risotto al sole verde

SECONDI PIATTI

Risotto à la crème de courgettes, gambas poêlées et zeste d'orange

23,5€

Bella Polpette alla Siciliana da Antonio e Marco 🌸

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

22,9€

Cotoletta alla Milanese, il nostro amante amore !

La généreuse escalope de veau à la milanaise, citron jaune, câpres à queue, servie avec des linguine à la sauce tomate, mélange de jeunes pousses, parmesan DOP, basilic frais

25€

suppléments :

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

+2€ version Palermitana : aubergines et mozzarella gratinée au feu de bois

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

I contorni

Mélange de jeunes pousses

5,5€

Salade de tomates cerises

6€

Caponata à la sicilienne

8,5€

Pomme de terre grenaille

6,5€

Focaccia à l'ail

9€

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€
Panna cotta ccompagnée 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	
<i>Remplace le café par un Limoncello (A) +3€</i>	
Pizza Dolce	12€
<i>Au choix :</i> -Pizza al Nutella -Pizza al pistacchio	
Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice !	
<i>Supplément boule de glace au choix à 2,50€</i>	
Bombetta frita	11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly	
<i>À partager... ou pas !</i>	
Brioche Sicilienne ✨	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	
Baba al rum (A) ✨	9€
Le baba au rum de tes rêves, servi avec de la chantilly et des cerises Amarena	

(A) Présence d'alcool

Gelati e Love

Affogato al caffè (A)	8€
Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées	
<i>Amaretto +3€</i>	
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

Parfums : En cornet ou en pot	<i>Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment</i>	5,5€
• <i>Supplément au choix</i>	+ 1€	
Nutella, coulis de fruits rouges, coulis chocolat, chantilly		
• <i>Topping au choix</i>	+ 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

Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise

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

Supplément chantilly +1€

Caffetteria

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

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

(A) Présence d'alcool



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€



* 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 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

Casa
Morreale

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 & MARCO

pizza, amore e fantasia















Casa
Morreale

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				
Mafaldine Al Gorgonzola	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		x		
The Sexy Vongole	x		x			x				x				x
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x			x				
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x			x				
Paccheri al ragu bolognese della nonna	x		x			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 Polpetta 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 & MARÇO

pizza, amore e fantasia









Casa
Morreale

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	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		
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							
Glace italienne fraise							X							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

Casa
Morreale

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							