

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

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.



Obtention de notre diplôme de l'Institut Lyfe. 2019

Romantico

Je m'appelle Carmine, je suis originaire de Napoli, en Italie. Ma passion pour la cuisine est née dès mon plus jeune âge, dans la cuisine familiale, aux côtés de ma mère et de ma grand-mère. Ce sont elles qui m'ont transmis l'amour des saveurs italiennes authentiques, un amour que j'ai continué à cultiver à Naples avant de poursuivre cette voie en France.

Il y a quatre ans, j'ai déménagé à Lyon avec ma famille. C'est ici que j'ai rencontré Antonio et Marco, avec qui je partage les mêmes valeurs et la même vision de la cuisine. Notre rencontre a été naturelle, car ouvrir un restaurant a toujours été mon rêve, et avec eux, tout a parfaitement matché.



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



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



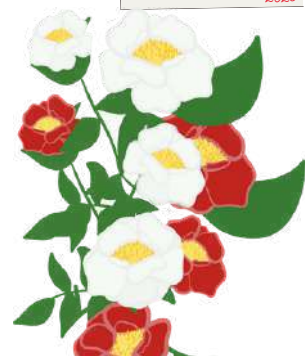
Ouverture de notre gelateria e pasticceria aux inspirations sicilienne. 2024



La storia continue à Casa Morreale 2025



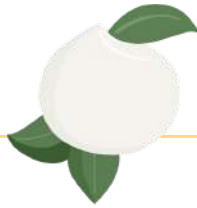
CARMINE



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



9€

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino

Straciatella cremosa

9€

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

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais

11€

Crème et copeaux de truffe

14€

Caponata Siciliana



8,5€

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

Moza sticks bomba latina

8,5€

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

Bella focaccia !

8,5€

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

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

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, 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

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 <small>Supplément jambon de Parme 24 mois DOP +3,5€</small>	
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 al pesto trapanese 🌿	17,5€
Pesto typiquement Sicilien fait maison, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais	
La vera pasta alla Genovese del capo Daniele	22,5€
Paccheri, paleron de boeuf effiloché, carottes qui rendent aimable	
Linguine alla nerano	17,5€
Crème de courgettes, courgette frites, stracciatella, provolone, parmesan DOP, ail, basilic frais	

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

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

Pizze e Tradizione



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

L'Inevitable

Notre gamme de pizza à ne surtout pas manquer !

Margherita

sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

Napoletana

sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives leccino

Fantasia

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail, oignons (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

Atomica

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons de Paris

4 Stelle

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, chèvre

Zia Spianata

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante

Tonno e Cipolle

sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)

4 Formaggi

sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP, provolone

Calzone

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

sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, graines de fenouil

Remplace la saucisse fenouil par des polpettes +1€

Vege Maria

crème de courgettes, mozzarella fior di latte, courgettes frites, aubergines frites, olives (après cuisson : burrata, tomates cerises, basilic frais, taralli pugliesi)

Stracciatella ti amo

sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : stracciatella fondente, tomates cerises, piment d'Espelette, basilic frais)

I Bianchi

Notre gamme de pizza pour les mozzarella lovers !

12€ **Nonna Antonina** 14€

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

13,5€ **Donna Santina** 15€

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

13,5€ **Salmone** 16,5€

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

14,5€ **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 pizza incroyable !

14,5€ **Ma che Bufala** 18€

sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, jambon de Parme 24 mois DOP, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan DOP, tomates cerises, pesto, crème de balsamique)

14,5€ **Insta tartufo** 18€

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

15€ **Genova** 20€

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

15€ **Pipo Maradona** 24,5€

crème de truffe maison, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon blanc truffé, burrata pugliese, 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 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 !

Terra o Mare

SECONDI PIATTI



Carni *Les ricette 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 fior di latte gratinée au feu de bois +2€

• **Version Palermitana :**

aubergines et mozzarella fior di latte gratinée au feu de bois +2€

• **Version Alba :**

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

Osso Bucco Bello !

26€

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

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare *Les saveurs de la mer !*

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 Gelati



Dolci della casa

Bellissimo tiramisù (A)

Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !

8€

Tiramisù pistacchio *sans alcool*

Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Bronte !

9€

Baby cotta

Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache

7€

Cannolo magico 🌟

La star Sicilienne : rouleau de pâte frit rempli d'une crème de ricotta à la vanille, pépites de chocolat et éclats de pistache

8€

Caffè o tè gourmet

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€**

9€

Pizza dolce

Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées, chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice. Au choix : pizza al Nutella ou pizza al pistacchio

12€

Supplément boule de glace au choix +2,50€

Bombetta frita *À partager... ou pas !*

Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, glace vanille et chantilly

11€

Brioche col tuppo 🌟

Brioche col tuppo chaude accompagnée d'une boule vanille, sauce Nutella ou pistache au choix

11,5€

Torta al pistacchio 🌟

La véritable tarte à la pistache de Bronte garnie de crème de pistache et enrobée d'éclats de pistache. Pour les fans de pistache !

9,5€

Baba al rhum (A)

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

9€

(A) Présence d'alcool

Gelati della nonna

Affogato al caffè

Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées

Amaretto +3€

8€

Donna Bianca

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

9,5€

Sorrento

Glace citron, limoncello

9,5€

Cioccolato liegi

Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly

9,5€

Amari, Digestivi

LIMONCELLO 4 cl 7€ WHISKY Japonais 4 cl 10€

BAILEYS 4 cl 7€ CHARTREUSE 4 cl 8€

MENTHE POIVRÉE 4 cl 7€ RHUM Santa Teresa 4 cl 8€

Jacoulot

Gloria

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€

Caffeteria LAVAZZA

Ristretto COME A NAPOLI

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€



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













Lyon 6ème

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					
Mozza Stick	x		x				x					x		
Bella Focaccia	x						x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x						x					x		
Sicilian arancini al Ragù	x		x				x		x			x		
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







Lyon 6ème

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													
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				
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x		x			x	x			x				
Linguine alla nerano	x		x			x	x			x				
La vera pasta Genovese	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		
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							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

Lyon 6ème

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
Focaccia à l'ail	X						X							
DOLCI														
Panna cotta fruits rouges							X							
Panna cotta pistache					X	X	X	X			X			
Il Tiramisu	X		X				X					X		
Tiramisu pistache	X				X	X	X	X			X			
Baba au rhum	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 nutella	X		X			X	X	X						
Brioche col tuppo pistache	X		X		X	X	X	X			X	X		
Torta al pistacchio	X		X		X	X	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						
Fraise														
Pistache	X				X	X	X	X			X			
Citron de Sicile														
Affogato al café							X	X						
Donna Bianca							X							
Ciocolato Liegi							X							
Sorrento							X					X		