



Storia Di Famiglia

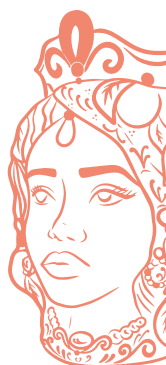
Nous sommes Antonio e Marco, deux frères, issus de la famiglia Morreale, une famille de restaurateurs italiens à Lyon, implantée depuis 1966.

Nos trattorie

Retrouvez-nous à Tassin-La-Demi-Lune, dans la presqu'île, dans le quartier du Point-du-Jour, aux bords de Saône, et dans le deuxième arrondissement de Lyon...

Vous pouvez aussi vous régaler à Lyon 6e, à Craponne et dans le Beaujolais à Limas et à Lozanne. Antonio e Marco a aussi posé ses valises à Montpellier, dans le sud de la France !

Découvrez également notre glacier artisanal Gloria, ainsi que notre concept de notre streetfood Italienne A'Bianca Romana !





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, aubergines et courgettes. Ainsi que nos belles focaccia !

Fritto Misto Cha Cha Ciao !

20,5€

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

POUR LES PLUS RAISONNABLES

pour le kiff en solo ou à plusieurs

Carciofi alla Giudia

Artichauts frits à la Romaine, crème de pecorino romano

9€

Crocche di patate con mozzarella

9€

Croquettes de pommes de terre panées maison, croustillantes à l'extérieur et garnies d'un cœur fondant de mozzarella

Straciatella cremosa

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

9€

Bella focaccia !

8,5€

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

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€

14€

Melanzane alla parmigiana

10,5€

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

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

9€

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

Insalate della Casa

Caprese e Basta

16,5€

Salade de tomates tricolores, 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€

Lolo Manzo

18€

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

Pesca Paradiso

16,5€

Pêches rôties au miel et origan, burrata, billes de bufala, accompagnés de roquette fraîche, tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique et d'amandes torréfiées

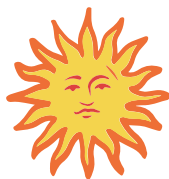
Rajoute ton jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€

Vegetalova

17,5€

Mélange de jeunes pousses et sucrones, 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

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	15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, champignons de Paris <small>Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€</small>	
4 Stelle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, 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) <small>Tu veux une 5 fromages ? Ajoute ta burrata ! +4€</small>	
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) <small>Remplace la saucisse fenouil par une polpette +1€</small>	
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 +1€ / Œuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€
Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€
Jambon de Parme 18 mois DOP, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé +3,5€ / Ananas + 80€


Et bien plus encore... Demandez le supplément de votre choix à notre squadra !

Pizze e Tradizione



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

I Bianchi *Notre gamme de pizze pour les mozzarella lovers !*


- Nonna Antonina**  14,5€
mozzarella fior di latte, chèvre (après cuisson : amandes torréfiées, miel BIO)
- Donna Santina** 15€
mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, 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 pizze 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 momento La pizza du moment – imaginée par le chef, au fil des saisons.

Demande ta pizza en forme de coeur  +1€

 Pizza végétarienne

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives +1€ / Œuf, champignons +1,5€ / Huile de truffe, jambon blanc +2€
Stracciatella, bufala, burrata, saumon fumé +4€
Jambon de Parme 18 mois DOP, mortadelle pistachée de Bologne, jambon blanc truffé +3,5€ / Ananas + 80€

Et bien plus encore... Demandez le supplément de votre choix à notre squadra !

Pasta Artigianale

PRIMI PIATTI



GLUTEN FREE :
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 18 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 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, persil frais

Amatriciana della bella Eva Longoria 🌶️ 17,5€

Mafaldine, guanciale, sauce tomate, tomates cerises, parmesan DOP, piment, basilic frais
N'hésitez pas à demander à la squadra d'ajuster votre dose de caliente

Love mafaldine al tartufo bianco 20,5€

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

Supplément jambon blanc truffé + 3,5€

(A) Présence d'alcool

Supplément burrata +4€ // Huile de truffe +2€ // 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		

Terra o Mare

SECONDI PIATTI



SUGGESTION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous seront proposées !

Carni

Les recettes de la Nonna !

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, 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 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

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto alla crema di rucola

22€

Risotto à la crème de roquette et gambas snackées, piment d'Espelette et citron jaune

A far l'amore comincia tu

24,5€

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, caponata sicilienne, citron jaune, olives leccino, câpres 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 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 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** *À partager... ou pas !* 11€
Boules de pâte à pizza frites façon beignet, sauce Nutella ou pistache, 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 au choix
Façon brioche perdue +2€
- 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 !

(A) Présence d'alcool

Caffeteria LAUATTA

Ristretto <small>COME A NAPOLI</small>	2€
Espresso	2,2€
Decaffeinato	2,5€
Caffè Lungo	3€
Caffè Corretto (A)	3,5€
Latte Macchiato	3€
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
Chartreuse jaune ou verte	8€	4cl
Rhum Santa Teresa	9€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Get 27	7€	4cl
Whisky Japonais Nikka	10€	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 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

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 morojito

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€



Sex 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
Limónata 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

Spirea eau plate	4,9€	II
San Pellegrino eau pétillante		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



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

Vini

Frizzante Vins pétillants

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants



12cl



75cl

Prosecco Bolla VENETO 100% Glera

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

6,5€

29€

Moscato Frizzante Ca' Bianca PIEMONTE 100% Moscato Bianco

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

6€

29€

Champagne Veuve Clicquot CHAMPAGNE 55% Pinot noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot meunier

Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue

-

95€

Spumanti Rossi - Vins rouges pétillants

Lambrusco di Modena EMILIA-ROMAGNA Righi 100% Gasparossa

Des raisins typiques d'origine très ancienne cultivés dans cette région, pour un goût unique

-

27€

Vini Bianchi Vins blancs

Chardonnay Poderi Melini I Coltri TOSCANA IGT 100% Chardonnay

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

6€

26€

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

Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité

6,5€

30€

Pinot Bianco Hofstätter ALTO-ADIGE 100% Pinot blanc

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

7,5€

37€

Vini Rosati Vins rosés

Rosato dell'Estate TREVENEZIE IGT 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara

Rosé frais et élégant, aux notes de pamplemousse rose et de fruits exotiques, porté par une belle vivacité.

5,5€

25€

Chiaretto di Bardolino Infinito LOMBARDIA DOC 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara

Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées

-

30€

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

Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisés

7,5€

36€

Vini

Vini Rossi

Vins rouges



12cl

9,5€



75cl

43€

Montepulciano Riserva Zaccagnini *ABRUZZO 100% Montepulciano*

Au nez, des notes de fruits rouges, relevées par des touches d'épices et de poivre, bon tannin et final persistant

Nero d'avola Altoreale *SICILIA Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'arola BIO*

Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs

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

Fruité, harmonieux, légèrement tannique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles

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

Valpolicella Ripasso Le Poiane *VENETO 70% Corvina, 30% Rondinella*

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 *Domaine Stéphane Ogier*

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

Amarone Le Origini Bolla *VENETO DOC 65% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella*

Vin au profil fruité, enveloppant et persistant, avec des notes de chocolat noir, de mûre, de cerise et de figue, un vin de grand caractère et de belle structure, qui s'améliore au fil des minutes après son ouverture

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€

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia



Lyon 5ème

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















Lyon 5ème

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		
Vegetalova	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				
Risotto signature		x					x		x			x		
Osso bucco	x						x		x			x		

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia















Lyon 5ème

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		
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

Lyon 5ème

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							