ANTONIO & MARCO

Montpellier

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.

2003

Obtention de notre diplôme de l'institut Lyfe. 2019

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 !

Montpellier

Tout commence il y a 20 ans à Lyon, quand deux passionnés de gastronomie Raphaël & Lucas se rencontrent.
Très vite, l'amitié se tisse autour d'une obsession commune : bien manger.
Des voyages culinaires, des projets plein la tête, des tables partagées...
et surtout une révélation : la cuisine familiale d'Antonio e Marco, découverte dès les prémices d'AeM, dans le quartier où tout a commencé.
Une idée ne les quittera jamais : faire rayonner la vraie cuisine sicilienne dans une ville en bord de mer, là où le soleil, la convivialité et la gourmandise vont de pair.

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 6ème arrondissement de Lyon : "Fantastico". 2022

Ouverture de notre quatrième restaurant aux bords de Saône à Caluire "L'Osteria Bella Vista" 2023

Ouverture de notre gelateria e pasticceria aux inspirations siciliennes. 2024

Ouverture de notre nouveau concept, un point de vente convivial à Dardilly. 2024

La storia continue à Casa Morreale 2025

ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia

Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

Vini

Frizzante

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

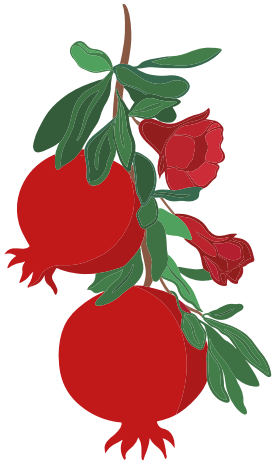
Vini Rossi

Vins rouges

	12cl	75cl
Montepulciano Riserva Zaccagnini *ABRUZZO* *100% Montepulciano* Au nez, des notes de fruits rouges, relevées par des touches d'épices et de poivre, bon tanin et final persistant	9,5€	43€
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	-	26€
Chianti San Lorenzo *TOSCANA* *Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot* Fruité, harmonieux, légèrement tanique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles	6,5€	28€
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	6,5€	29€
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	8,5€	37€
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.	6€	27€

Carafes Vins Italiens

	25cl	50cl
Rouge *IGT* IGT Rosso Sicilia	9€	17€
Rosé *IGT* IGT Rosato Salento	9€	17€
Blanc *IGT* IGT Bianco Sicilia	9€	17€



Menu

DA ANTONIO E MARCO

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS

(Minimum 2 personnes)

Il Piatto Della Casa 24€

Un magnifico assortiment de charcuterie Italienne (ventricina piccante, jambon de Parme 18 mois DOP, mortadella), de fromage (stracciatella, 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 aïoli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !

POUR LES PLUS RAISONNABLES (Mode solo en attendant ton match Tinder)

Carciofi alla Giudia 9€

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino romano

Stracciatella cremosa 9€

Le cœur crémeux de la burrata, 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, céleri et raisins secs mijotés pendant 48h, pignons de pin, basilic frais

Crocche di patate con mozarella 9€

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

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€

Melanzane alla parmigiana 10,5€

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

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€

Vegelova 17,5€

Mélange de jeunes pousses et sucrines, 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'Inevitabile

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

Atomica 15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, champignons de Paris
Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€

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)
Tu veux une 5 fromages ? Ajoute ta burrata ! +4€

Calzone 15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, 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, graines de fenouil
Remplace la saucisse fenouil par une polpette +1€

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 végetarienne

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 !

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

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 incredibile !

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, 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 végetarienne

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 !

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

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, basilic frais

Paccheri al pesto trapanese — 17,5€

Pesto typiquement Sicilien fait maison, tomates, amandes, parmesan DOP, ail, huile d'olive, basilic frais

Genovese 2.0 dello chef baffo — 22,5€

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

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€

Bambino

(jusqu'à 10 ans) 15€

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

OU

1 Pizza
Margherita ou jambon fromage

+ 1 Dessert
Une glace à l'italienne

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

Terra o Mare

SECONDI PIATTI

SUGGESTION DU MOMENT

Tous les mois, de nouvelles suggestions vous serons proposées !

Carni

Les ricette 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, parmeson DOP, basilic frais : une recette top secrète A&M

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto con gamberi al sole — 24€

Le fameux risotto crème de basilic, gambas, tomates cerises, ail frit 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 — *sans alcool* — 9€

Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Sicile !

Baby cotta — 7€

Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache de Sicile +0,5€

Cannolo magico — 8€

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

Caffè o tè gourmet — 9€

Le véritable café italien ou thé accompagné de mignardises italiennes : tiramisù, panna cotta, 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 au Nutella ou pizza aux pistaches de Sicile

Supplément boule de glace au choix +2,50€

Bombetta fritta *À partager... ou pas !* — 11€

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

Brioche col tuppo il più amato — 11,5€

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

façon brioche perdue +2€

Torta al pistacchio — 9,5€

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

(A) Présence d'alcool

Caffeteria

LAVAZZA

Ristretto COME A NAPOLI	2€
Expresso	2€
Decaffeinato	2,5€
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
Get 27	7€	4cl
Rhum Santa Teresa	8€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky J&B	8€	4cl
Shooter	4€	2cl

Gelati

Gelati della nonna

Affogato al caffè 8€

Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées
Amaretto +3€

Donna Bianca 9,5€

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

Sorrento (A) 9,5€

Glace citron, limoncello

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 de Sicile, éclats de pistache de Sicile

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€

*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€

Gin Tonico

Gin Bombay Sapphire, Tonic,
Rondelle citron jaune

14cl **9€**

Il moro'jito

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

14cl

12€

0%

Virgin Mojito

Menthe, Citron vert, Sirop de sucre, Limonade

12cl

8€

Tutti Frutti

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

14cl

8€

Virgin Mule

Ginger Beer, Citron vert, Sucre de Canne

12cl **8€**

Aperitivo

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

Birra

Pression

Moretti Bière blonde 5,1° Supplément sirop 0,5€	5,5€ 8€	25cl 50cl
Monaco	5,9€ 8,9€	25cl 50cl
Panaché	5,9€ 8,9€	25cl 50cl

Bouteille

Moretti Bière blonde 5,1°	5,5€	33cl
Flea Bière blanche 5°	5,5€	33cl

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 Pomme, orange, abricot, ananas	4€	20cl
Diabolo	4€	25cl
Sirop à l'eau Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat	2,5€	25cl
Perrier	3,9€	33cl

Acqua

Sparea eau plate **San Pellegrino** eau pétillante	4,9€	1l 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 JB	8€	4cl
Chartreuse verte	8€	4cl
Shooter	4€	2cl

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

montpellier

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 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 Giudia							x							
Stracciatella cremosa							x							
Burrata Pugliese Pesto							x							
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Caponata Siciliana									x					
Crocche di patate	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	x
Bella Focaccia	x						x							
The Melanzane Alla Parmigiana	x		x			x	x	x	x		x	x		
Sicilian arancini al Ragù	x					x	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							
Nerano	x						x							
Calzone	x		x				x							
Stracciatella ti amo	x						x							
Donna Santina	x						x							
Salmone	x			x			x							
Nonna Antonina	x						x	x						
Tonno e Cipolle	x			x			x							
Fratello Marco	x						x	x						
Genova	x						x	x						
Ma' Che' Bufala	x						x	x				x		
Insta Tartufo	x						x							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

montpellier

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Pipo Maradona	x						x							
Pizza Hawaïenne	x						x							
Pizza sans gluten								x			x			
PIzza del estate	x						x	x						
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				
Fagottini Al Gorgonzola	x	x	x	x		x	x		x	x		x		x
Paccheri al pesto trapanese	x					x	x	x		x				
Paccheri Alla Carbonara	x					x	x			x				
Gnocchi alla sorrentina	x					x	x			x				
The Sexy Vongole	x					x				x		x		x
Gnocchi fritti al Tartufo	x					x	x			x				
Genovese 2.0 dello chef baffo	x					x	x		x	x				
Amatriciana	x						x							
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x					x	x			x				
INSALATA														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegelova	x						x					x		
Pesca Paradiso	x						x	x				x		
Lolo Manzo	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				
Cotoletta Alla Milanese	x		x			x	x			x		x		
Osso bucco	x						x		x			x		

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

montpellier

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Risotto signature		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							
Focaccia à l'ail	x						x							
DOLCI														
Panna cotta fruits rouges							x							
Panna cotta pistache	x						x	x						
Il Tiramisu	x		x				x					x		
Tiramisu pistache	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						
Pizza Al Nutella	x					x	x	x						
Brioche col tuppo nutella	x		x		x	x	x	x		x	x	x		
Brioche col tuppo pistache	x		x		x	x	x	x		x	x	x		
Torta al pistacchio	x		x		x	x	x	x						
Bombetta fritta pistache	x					x	x	x						
Bombetta fritta nutella	x					x	x	x						
GELATO														
Vanille	x					x	x							
Chocolat	x					x	x							
Stracciatella	x					x	x	x						
Pistache	x					x	x	x						
Fraise	x					x								
Citron de Sicile	x					x								
Affogato al café	x					x	x	x						
Glace italienne vanille	x					x	x							
Glace italienne fraise	x					x	x							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

montpellier

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Sunday pistache	x					x	x	x						
Sunday chocolat	x					x	x	x						
sunday Caramel	x					x	x	x						
sunday fruit rouges	x					x	x							
Donna Bianca	x					x	x							
Ciocolato Liegi	x					x	x							
Sorrento	x					x	x					x		
Cornet de glace	x		x			x	x							
VINI														
Tous nos vins contiennent des sulfites														