

TRATTORIA SICILIANA  
PIZZERIA FAMILIARE  
*Da Antonio e Marco 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.

## 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 !



**ANTONIO & MARCO**  
pizza, amore e fantasia



# 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 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 aioli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !

## POUR LES PLUS RAISONNABLES pour le kiff en solo ou à plusieurs

### 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, et persil frais

### 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

### 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, petits 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€

### Vegetova

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

- 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  
*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  
*Rajoute un coeur de gorgonzola crémeux +2€*
- 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,  
(après cuisson : 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 frites, 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


- 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** 

 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, straciatella fondente, 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 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€

Paccheri, paleron de boeuf effiloché, carottes qui rendent aimable, pommes de terre, persil frais

### Amatriciana della bella Eva Longoria 🌶️ 17,5€

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

OU

#### 1 Plat de pâtes

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

#### 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

(jusqu'à 10 ans) 15€

# 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 polpetta 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 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 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 allo zafferano con gamberoni

24€

Le fameux risotto safrané aux gambas, ventricina piccante, persil frais, zestes de citron jaune, herbes aromatiques

### 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 LAVAZZA

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

# Formule brasero

SECONDI PIATTI

Uniquement le dimanche midi

## Grigliata domenicale

- **Planches de viandes grillées** 29,5€  
Deux côtes de porc, deux côtes d'agneau, deux merguez, des saucisses au fenouil avec des légumes grillés au brasero
- **Légumes grillés** 14,5€
- **Tagliata di manzo sucrines grillées** 29€  
Une viande de bœuf maturée incroyablement onctueuse. Pommes de terre grenaille sautées puis rôties au brasero, romarin et persil frais, sucrines grillées

## Pesce alla griglia

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

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





# 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€



# *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€

---



# *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€

---

# ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia











tassin

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
<b>ANTIPASTI</b>														
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							
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							
Melanzane Alla Parmigiana	x		x			x	x	x	x		x	x		
Sicilian arancini al Ragù	x					x	x	x	x	x		x		
<b>PIZZE</b>														
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 & MARÇO

pizza, amore e fantasia















tassin

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 sans gluten								x			x			
Pizza del estate	x						x	x						
<b>PANUOZZO</b>														
Graziella	x						x							
Valentina	x						x	x						
Patrizia	x						x							
Lisa	x			x			x							
Norma	x						x							
<b>PASTA</b>														
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	x			x				
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x					x	x			x				
<b>INSALATA</b>														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegetova	x						x					x		
Pesca Paradiso	x						x	x				x		
Lolo Manzo	x						x					x		
<b>PIATTI</b>														
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				
Cotoletta Alla Milanese	x		x			x	x			x		x		
Osso bucco	x						x		x			x		

# ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia







tassin

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
Risotto signature		x					x				x			
<b>JUSTE A COTÉ</b>														
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							
<b>DOLCI</b>														
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 frita pistache	x					x	x	x						
Bombetta frita nutella	x					x	x	x						
<b>GELATO</b>														
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							

# ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

tassin

Produits contenant des allergènes														
	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Glace italienne fraise	X					X	X							
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