

ANTONIO & MARCO

Lozanne

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

Revenez-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 !

Lozanne

C'est à Lozanne que Nicolas et Sophie ont choisi de donner vie à leur vision d'Antonio e Marco. Une vision faite de partage, de bonne cuisine et d'une ambiance qui rappelle l'Italie des grandes tablées, des rires et des repas qui s'éternisent !

Amis de longue date et originaires de Lozanne, ils partagent la même passion pour les bons plats, les produits de qualité et les lieux où l'on se sent bien. Lorsqu'ils découvrent Antonio e Marco, le coup de cœur est immédiat, ils se reconnaissent dans l'univers chaleureux et décalé, dans cette façon simple et sincère de faire rimer cuisine italienne avec convivialité !



ANTONIO & MARCO
pizza, amore e fantasia



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

Vini



Pétilnants 75cl

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants

- Prosecco Bolla** *VENETO 50% Glera 50% Pinot noir*
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles
- 29€
- Moscato Frizzante Ca' Bianca** *PIEMONTE 100% Moscato Bianco*
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère
- 29€
- Champagne Veuve Clicquot** *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 75cl

- Chardonnay Poderi Melini I Coltri** *TOSCANA Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay*
Des notes florales et une légère note minérale, typique de la zone de production
- 26€
- Lacryma Christi Vesuvio Bianco** *CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina*
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité
- 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
- 37€

Vini Rosati Vins rosés 75cl

- Vita Mediterranea** *VENETO 100% Pinot Grigio BIO*
Une robe rose pâle et son nez subtil de fruits rouges et fleurs blanches.
- 25€
- Chiaretto di Bardolino Infinito** *LOMBARDIA Santi Rosé DOC 25% Corrina, 25% Rindirella, 25% Milinara, 25% Cimirone*
Une teinte d'un rose éclatant et des senteurs florales et fruitées
- 30€
- Puech Haut** *LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusaut*
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisés
- 36€

Vini Rossi Vins rouges 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
- 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
- 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.
- 29€
- Valpolicella Ripasso Le Poiane** *VENETO 45% Corvina, 45% Corvinone, 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
- 37€
- Côte du Rhône - Le temps est venu** *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.
- 27€

Vini

Nos vins au verre 12cl



Pétillants

Prosecco Bolla VENETO 50% Glera 50% Pinot noir	6,5€
Extra sec, un nez floral et fruité intense avec de fines bulles	
Moscato Frizzante Ca' Bianca PIEMONTE 100% Moscato Bianco	6€
Un vin blanc italien, légèrement sucré et à la bulle légère	

Blancs

Pinot Bianco Hofstätter ALTO-ADIGE 100% Pinot blanc	7,5€
Vin florale, très frais, rond et élégant avec des senteurs de fruits blancs et fleurs blanches	
Lacryma Christi Vesuvio Bianco CAMPANIA Torre Varano DOP 80% Caprettone, 20% Falanghina	6,5€
Savoureux et vibrant avec une légère touche d'acidité	
Chardonnay Poderi Melini I Coltri TOSCANA Toscana Bianco IGT 100% Chardonnay	6€
Des notes florales et une légère note minérale, typique de la zone de production	

Rosés

Vita Mediterranea VENETO 100% Pinot Grigio BIO	5,5€
Une robe rose pâle et son nez subtil de fruits rouges et fleurs blanches.	
Puech Haut LANGUEDOC Chateau Argali IGP 60% Grenache, 40% Cusault	7,5€
Une finesse et un équilibre parfaitement maîtrisés	

Rouges

Montepulciano Riserva Zaccagnini ABRUZZO 100% Montepulciano	9,5€
Au nez, des notes de fruits rouges, relevées par des touches d'épices et de poivre. Bon tanin et final persistant	
Chianti San Lorenzo TOSCANA Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovere, 15% Merlot	6,5€
Fruité, harmonieux, et légèrement tannique	
Valpolicella Ripasso Le Poiane VENETO Bolla DOC Classico Superiore 45% Cozvin, 45% Corvinone, 30% Rondinella	8,5€
Notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille	
Primitivo Piluna PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo	6,5€
Robe rubis aux reflets violets. Nez généreux de fruits rouges et noirs mûrs, ponctué de notes florales, épicées et poivrées.	
Côte du Rhône - Le temps est venu RHÔNE 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre	6€
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.	

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€

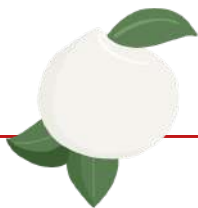


Menu

DA ANTONIO E MARCO

Antipasti Lovers

POUR LES PLUS GOURMANDS



Il Piatto Della Casa	24€
Un magnifico assortiment de charcuterie Italienne (ventricina piccante, jambon de Parme 18 mois DOP, mortadella), de fromages (stracciatella, burrata, billes de bufala) roquette, tomates cerises, poivrons grillés, artichauts, aubergines et courgettes. Ainsi que nos belles focaccia !	
Fritto Misto Cha Cha Ciao !	20,5€
Friture de poissons et de fruits de mer, sauce tomate, citron jaune et aïoli, le tout pour vous faire voyager en Sicile !	

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

Carciofi alla Giudìa	9€	Crocche di patate con mozzarella	9€
Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino romano		Croquettes de pommes de terre panées maison, croustillantes à l'extérieur et garnies d'un cœur fondant de mozzarella	
Stracciatella cremosa	9€	Bella focaccia !	8,5€
Le cœur crémeux de la burrata, piment d'Espelette, basilic frais		Focaccia, huile d'olive extra vierge, parmesan DOP, origan	
Burrata 250g		À la truffe +2€ // À l'ail +0,5€ // Jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€	
Pesto fait maison et basilic frais		Melanzane alla parmigiana	10,5€
Crème et copeaux de truffe		Plat typique du sud de l'Italie cuit au feu de bois : aubergines à la sauce tomate, mozzarella, parmesan DOP, basilic frais	
Caponata Siciliana	8,5€	Sicilian arancini al ragù	9€
Recette de la nonna typiquement Sicilienne aubergines, tomates, courgettes, câpres, céleri et raisins secs mijotés pendant 48h, pignons de pin, basilic frais		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, huile d'olive, tomates cerises, 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 sucrides, 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'Inévitable

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 <i>Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€</i>	
4 Stelle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, chèvre	
Zia Spianata 	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante	
Tonno e Cipolle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
4 Formaggi 	15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP (après cuisson : provolone DOP) <i>Tu veux une 5 fromages ? Ajoute ta burrata ! +4€</i>	
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) <i>Remplace la saucisse fenouil par une polpette +1€</i>	
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, Roquette +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** 

 Pizza végétarienne

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

Olives, Roquette +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 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

19,5€

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 maison, 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

OU

1 Plat de pâtes

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

+ 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€

1 Pizza

Margherita ou jambon fromage

Terra o Mare

SECONDI PIATTI

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, 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 de A&M

Risotto al Guanciale e Crema di Funghi

19€

Un risotto à la crème de champignons maison, guanciale, champignons à la persillade et chips de guanciale

A far l'amore comincia tu 🌿

24,5€

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, caponata sicilienne, citron jaune, olives leccino, câpres et persil frais

Toutes nos viandes sont d'origine européenne



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, 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 frita <i>À partager... ou pas !</i>	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 en Sicile. Recouverte d'éclats et de crème de pistache 100% Pistacchio lovers	

(A) Présence d'alcool

Caffeteria

LA VITA

Ristretto COME A NAPOLI	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
Rhum Santa Teresa	9€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Whisky Nikka	10€	4cl
Chartreuse verte	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 +1€ 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	



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€



14cl

9€



*S*x on the Beach*

Vodka, Jus d'orange, Liqueur de pêche,
Jus de cranberry

15cl

12€



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

Sparea 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 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

lozanne

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 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							
Pipo Maradona	x						x							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

lozanne

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
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		
Vegetova	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 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		
Risotto signature	X						X					X		
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé							X		X					X

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

lozanne

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
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 frita pistache	X					X	X	X						
Bombetta frita 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							
Sunday pistache	X					X	X	X						
Sunday chocolat	X					X	X	X						
sunday Caramel	X					X	X	X						

pizza, amore e fantasia

Produits contenant des allergènes

Mollusques
14

Tous nos vins contiennent des sulfites

Tous nos vins contiennent des sulfites