



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 !

Casa Valentino

Je suis Eduardo, passionné par les défis et les aventures, toujours prêt à me dépasser. Après avoir travaillé pendant plusieurs années chez Antonio e Marco, il m'a paru évident de me lancer dans cette aventure pour transmettre leurs valeurs, que je partage pleinement, et proposer une nouvelle trattoria Antonio e Marco. Créer un lieu de vie unique, moderne et décalé, inspiré de la Sicile avec leur touche de folie. Après beaucoup de travail avec Antonio et Marco, Casa Valentino est né.

Pour moi, la cuisine, c'est bien plus qu'un métier : c'est une façon de rassembler, de partager et de créer des souvenirs mémorables. Mes valeurs reflètent cet état d'esprit : qualité, authenticité et convivialité. Elles me viennent de ma famille, où ma maman m'a transmis l'amour des saveurs et l'envie de créer des projets porteurs de sens, à la fois pour moi et pour les autres.



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€

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

9,5€

43€

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

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

-

26€

Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs

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

6,5€

28€

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

Primitivo Piluna PUGLIA Castello Monaci DOC 100% Primitivo

6,5€

29€

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

8,5€

37€

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

6€

27€

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.

Carafes Vins Italiens

25cl

50cl

Rouge IGT

9€

17€

IGT Rosso Sicilia

Rosé IGT

9€

17€

IGT Rosato Salento

Blanc IGT

9€

17€

IGT Bianco Sicilia

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 (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 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, 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 sucristes, 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

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

Napoletana

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

Fantasia

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

Atomica

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

Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€

4 Stelle

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

Zia Spianata

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante

Tonno e Cipolle

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

4 Formaggi

sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP (après cuisson : provolone DOP)

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

Calzone

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, œuf, champignons de Paris (après cuisson : parmesan DOP, basilic frais)

Fratello Antonio

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

Remplace la saucisse fenouil par une polpette +1€

Nerano

crème de courgettes, mozzarella fior di latte (après cuisson : rondelles de courgettes frites, olives leccino, tomates séchées, basilic frais)

Stracciatella ti amo

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

I Bianchi Notre gamme de pizze pour les mozzarella lovers !

12€

Nonna Antonina

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

14,5€

13,5€

Donna Santina

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

15€

13,5€

Salmone

mozzarella fior di latte (après cuisson : roquette, saumon fumé, pesto fait maison, parmesan DOP, tomates cerises, citron jaune)

17€

15€

Fratello Marco

mozzarella fior di latte (après cuisson : mortadella pistachée de Bologne, burrata, parmesan DOP, tomates cerises, éclats de pistache, basilic frais)

17,5€

14,5€

I Gioielli Notre gamme de pizze incroyable !

14,5€

Ma che Bufala

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)

18,5€

14,5€

Pipo Maradona

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

24,5€

15€

Genova

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

20€

15€

Insta tartufo

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

18€

15,5€

Pizza Hawaïenne

La seule fois que des Siciliens mettent une pizza chère, pour ne surtout pas la vendre !

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

100€

Pizza del momento

La pizza du moment – imaginée par le chef, au fil des saisons.

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 !

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€

Mafaldine al pomodoro e basilico

17,5€

Sauce tomate faite maison, tomates cerises, ail, basilic frais, billes de bufala, piment d'Espelette

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

Linguine alla carbonara

17,5€

Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino, parmesan DOP, basilic frais

Linguine al pesto trapanese 🌿

17,5€

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

Fagottini al gorgonzola DOP (A)

16,5€

Crème de gorgonzola, vin blanc du piémont, copeaux de parmesan DOP

Genovese 2.0 del capo 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€ // 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 boule de glace

+ 1 Boisson

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

(jusqu'à 10 ans) 15€

Terra o Mare

SECONDI PIATTI



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, tomates cerises, 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 A&M

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Sapore di mare

Les saveurs de la mer !

Risotto al pesce spada

24,5€

Un risotto à la crème de petit pois avec un steak d'Espadon, citron jaune

A far l'amore comincia tu 🌿

24,5€

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

Juste à côté

Mélange de jeunes pousses	5,5€
Salade de tomates cerises	6€
Caponata à la sicilienne	8,5€
Pommes de terre grenaille	6,5€
Focaccia à l'ail	9€

Dolci e Gelati



Dolci della casa

Bellissimo tiramisù (A)	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 Bronte !	
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

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	
Ciocolato liegi	9,5€
Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly	

La cave d'Antonio & Marco

Limoncello di Sicilia	7€	4cl
Amaretto	7€	4cl
Menthe poivrée - Jacoulot	7€	4cl
Chartreuse verte	8€	4cl
Rhum Santa Teresa	9€	4cl
Bailey's	7€	4cl
Get 27	7€	4cl
Whisky Nikka	10€	4cl
Shooter	4€	2cl




Gloria
Gelati artigianali siciliani della Nonna
da Antonio e Marco Morreale

Au choix :
Vanille, chocolat, pistache,
stracciatella, citron, fraise

1 boule : 3,5€ 2 boules : 6,5€ 3 boules : 9€

Supplément chantilly +1€

Caffeteria

Ristretto COME A NAPOLI	2€
Espresso	2,2€
Dcaffeinato	2,5€
Caffè Lungo	3€
Caffè Corretto (A)	3,5€
Macchiato	3€
Cappuccino	4,5€
Tè, Infusione	3,5€
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€



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 & MARCO

pizza, amore e fantasia

craponne

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							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

craponne

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						
PANUZZO														
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		
Vegetovela	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		

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

craponne

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
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 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						
Donna Bianca	x					x	x							

pizza, amore e fantasia

**Produits contenant
des allergènes**

Mollusques
14

10

Tous nos vins contiennent des sulfites