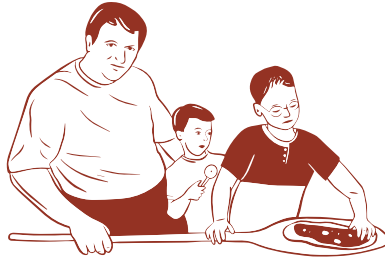


Casa Morreale



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.

Casa Morreale c'est la richesse d'un héritage de famille, une trattoria sicilienne transmise de génération en génération, avec les précieuses recettes de famille dont les clients raffolent.

Francesco, Patrizia, Antonio et Marco veulent perpétuer ces belles traditions dans une ambiance authentique et conviviale en apportant une touche de jeunesse et de modernité.

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 E MARCO MORREALE



Menu

DA ANTONIO E MARCO MORREALE

Antipasti

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

Carciofi alla Giudia

9€

Artichauts frits à la romaine, crème de pecorino romano

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

Stracciatella cremosa

9€

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

Focaccia della casa

8,5€

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

À la truffe +2€ // à l'ail +0,5€ // Jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais 11€

Crème et copeaux de truffe 14€

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

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

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, 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 sucaines, 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

Suppléments : Jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€ // Burrata +4€

Bambino

15€

Un plat de pasta

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

OU Une pizza

Margherita ou jambon fromage

+ Une boisson

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

+ Une glace à l'italienne

Fraise, Vanille ou les deux !

(jusqu'à 10 ans)

Pizza & Tradizione

Linevitabile Salsa di pomodoro

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,8€

Margherita

Sauce tomate, mozzarella (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 italien, champignons de Paris

Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€

4 Stelle

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chèvre

Zia Spianata

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante

Rajoute un coeur de gorgonzola crémeux +2€

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€

Fratello Antonio

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

crème de courgettes, mozzarella fior di latte (après cuisson : rondelles de courgettes frits, 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)

Calzone

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

Des gourmands ?

 Pizza végétarienne

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€

Pizza & Tradizione

T Bianchi

Gluten free : Toutes nos pizzas sont disponibles en option sans gluten +4,8€



Nonna Antonina 🍷

14,5€

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

Donna Santina

15€

mozzarella, jambon blanc supérieur, 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)

T Gioielli

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 del momento

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

Pizza en forme de coeur +1€

Des gourmands ?

🍷 Pizza végétarienne

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

Pasta Fresca della casa di Roberto

PRIMI PIATTI

Gluten free : Toutes nos
pasta sont disponibles en
option sans gluten avec des
penne +2,5€

Pâtes fraîches et artisanales de nostre producteur sicilien Roberto

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

Paccheri al ragù bolognese della Casa Morreale 17€

Paccheri à l'authentique ragù, sauce secrète de la nonna Antonina

Linguine al salmone 17€

Crème, sauce tomate, saumon fumé, échalote, aneth, citron jaune

Linguine sexy vongole (A) Les uniques, en l'honneur de Raffaella Carrà. 24€

Linguine, palourdes et coques fraîches, ail, vin blanc della Sicilia, tomates cerises, persil, piment d'Espelette, citron jaune, huile d'olive

Linguine mitiche della Nonna Antonina La recette préférée de notre ami Fabio Grosso 16,5€

Linguine, pomodoro, olive taggiasche, câpres, anchois, ail

Mafaldine al gorgonzola (A) 15,5€

Crème de gorgonzola, vin blanc della Sicilia, parmesan DOP

Love mafaldine al tartufo 20,5€

Crème de truffe, parmesan DOP, copeaux de truffe, huile de truffe
Supplément jambon blanc truffé +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
Remplace les gnocchi par des mafaldines

Gnocchi fritti al tartufo 22,5€

Crème de truffe maison, gnocchi frits, stracciatella fondente, copeaux de truffe

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

(A) Présence d'alcool

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

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

Alla Griglia a legna

SECONDI PIATTI

SUGGERITION DU MOMENT

Demandez à notre squadra la suggestion du moment réalisée avec des produits de saison !

A far l'amore comincia tu 🍷

24,5€

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

Lasagna al forno

19,5€

Lasagne alla bolognese, tomates cerises, mélange de jeunes pousses, basilic frais, cuites al forno a legna (après cuisson : parmesan DOP, basilic frais)

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

Ricette di famiglia

SECONDI PIATTI

Risotto al sole verde

23,5€

Risotto à la crème de courgettes, gambas poêlées et zeste d'orange

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, mélange de jeunes pousses, parmesan DOP, basilic frais

suppléments :
+2€ version Valdostana : jambon blanc et mozzarella gratinée au feu de bois
+2€ version Palermitana : aubergines et mozzarella gratinée au feu de bois
+3€ version Alba : jambon blanc truffé et mozzarella gratinée au feu de bois

I contorni

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

Dolci Della Casa

Bellissimo tiramisù (A) 8,5€

Notre généreux tiramisù italien au café qui vous remontera le moral !

Tiramisù pistacchio Sans alcool  9€

Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Sicile !

Baby cotta 7€

Panna cotta ccompagnée 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€

Au choix :

-Pizza al Nutella -Pizza al pistacchio

Calzone généreusement garnie accompagnée de noisettes torréfiées,
chantilly et sucre glace. Mamma mia, quel délice !

Supplément boule de glace au choix à 2,50€

Bombetta frita 11€

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

À partager... ou pas !

Brioche Sicilienne   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

(A) Présence d'alcool

Gelati e Love

Affogato al caffè	8€
Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille, café chaud, noisettes concassées <i>Amaretto +3€ (A)</i>	
Donna bianca	9,5€
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
Sorrento	9,5€
Glace citron, limoncello	
Cioccolato liegi	9,5€
Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly	

Glaces à l'Italienne

Parfums :	En cornet ou en pot	<i>Demandez à notre sexy squadra les parfums du moment</i>	
• Supplément au choix	+ 1€		5,5€
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			



Au choix :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, citron, fraise

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

Supplément chantilly +1€

Caffetteria

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

La cave
d'Antonio & Marco

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

Supplément chantilly +1€ (A) Présence d'alcool



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

Vini

Frizzante Vins pétillants

Spumanti Bianchi - Vins blancs pétillants



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

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

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

-

85€

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

9€

17€

IGT Rosso Sicilia

Rosé IGT

9€

17€

IGT Rosato Salento

Blanc IGT

9€

17€

IGT Bianco Sicilia



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€



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 jaune ou verte	8€	4cl
Shooter	4€	2cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

casa

Produits contenant des allergènes	 Gluten 1	 Crustacés 2	 Oeufs 3	 Poissons 4	 Arachides 5	 Soja 6	 Lait 7	 Fruits à coque 8	 Céleri 9	 Moutarde 10	 Sésame 11	 Sulfites 12	 Lupins 13	 Mollusques 14
ANTIPASTI														
Il piatto delle casa	x						x	x				x		
Fritto Misto cha cha ciao	x	x	x	x	x				x			x		x
Carciofi Alla Giudìa							x							
Stracciatella cremosa							x							
Burrata Pugliese Pesto							x					x		
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Caponata Siciliana									x					
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					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

casa

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						
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				
Mafaldine Al Gorgonzola	x		x			x	x		x	x		x		
Paccheri al pesto trapanese	x					x	x	x		x				
Paccheri Alla Carbonara	x		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 & MARÇO

pizza, amore e fantasia

casa

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		
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							

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

casa

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								
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														