



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

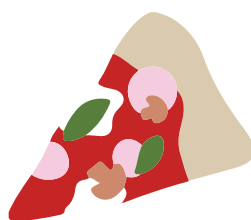
Retrouvez-nous à Tassin-La-Demi-Lune, dans la presqu'île, dans le quartier du Point-du-Jour, aux bords de Saône, et dans le deuxième arrondissement de Lyon...

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 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 !

POUR LES PLUS RAISONNABLES

pour le kiff en solo ou à plusieurs

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€

Stracciatella cremosa

9€

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

Melanzane alla parmigiana



10,5€

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

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais

11€

Crème et copeaux de truffe

14€

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 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’Inevitable 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	
Pimp ta pizza avec un oeuf +1,5€	
4 Stelle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, chèvre	
Zia Spianata	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piccante	
Tonno e Cipolle	14,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives leccino (après cuisson : tomates cerises, basilic frais)	
4 Formaggi	15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP (après cuisson : provolone)	
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 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 +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, tomates cerises, mozzarella fior di latte (après cuisson : jambon de Parme 18 mois DOP, stracciatella, pignons de pin, basilic frais)
- Insta tartufo

18€

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

Pizza Hawaïenne

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

100€

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

Pizza del momento

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

Demande ta pizza en
forme de coeur 

 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



**GLUTEN FREE :**
remplace tes pâtes par
des Penne sans gluten +2,5€

**GNOCCHI LOVERS :**
remplace tes pâtes par
des Gnocchi + 2,5€

PRIMI PIATTI

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

Linguine alla pesto trapanese 🌿

17,5€

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

Mafaldine al gorgonzola DOP (A)

15,5€

Crème de gorgonzola, vin blanc della Sicilia, parmesan DOP
Supplément jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€

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 bolls 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 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€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Juste à côté

Mélange de jeunes pousses	5,5€
Salade de tomates cerises	6€
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€
<i>sans alcool</i>	
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 de Sicile	
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 fritta 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€	

(A) Présence d'alcool

Caffeteria

LAVAZZA

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
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



Carta dei vini

DA ANTONIO E MARCO

Vini

Frizzante

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 *TREVENEGIE 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



**Demande
ton Spritz
en version
Campari*

Aperol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€



Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante

14cl

11€



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

11€



* Ou purée
de fraise
disponible

Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€



Gin Tonic

Gin Bombay Sapphire, Tonic,
Rondelle citron jaune

14cl

9€



Il morojito

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

14cl

12€



Virgin Mojito

Menthe, Citron vert, Sirop de sucre,
Limonade

12cl

8€



Tutti Frutti

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

14cl

8€



Virgin Mule

Ginger Beer, Citron vert, Sucre de Canne

12cl

8€

Aperitivo

Campari	5,5€	4cl
Martini	5,5€	4cl
Rouge, blanc, fiero		
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 aux amandes	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

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

cordelier

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		
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							
Pizza Hawaïenne	x						x							

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

cordelier

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 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				
Paccheri al pesto trapanese	x					x	x	x		x				
Gnocchi alla sorrentina	x					x	x			x				
Gnocchi fritti al Tartufo	x					x	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		
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							x					x		
Salade de tomates cerises							x					x		
Pommes de terres grenaille							x							
Focaccia à l'ail	x						x							
DOLCI														
Panna cotta fruits rouges							x							
Panna cotta pistache	x						x	x						

ANTONIO & MARÇO

pizza, amore e fantasia

cordelier

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
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						
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														