Casa Valentino
DA ANTONIO E MARCO

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 !

Craponne

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

	12cl	75cl
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% Grasparossa* 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 floral, 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 *Château 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* Au nez, des notes de fruits rouges, relevées par des touches d'épices et de poivre, bon tanin et final persistant	9,5€	43€
Nero d'avola Altoreale *SICILIA* *Tenuta Rapitala Sicilia DOC 100% Nero D'avola BIO* Symbole de la Sicile authentique avec des notes de fruits secs	-	26€
Chianti San Lorenzo *TOSCANA* *Poderi Melini DOCG Superiore 85% Sangiovese, 15% Merlot* Fruité, harmonieux, légèrement tanique un vin qui rend grâce aux splendides vignobles	6,5€	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	6,5€	29€
Valpolicella Ripasso Le Poiane *VENETO* *70% Corvina, 30% Rondinella* Vin unique aux reflets violets et ses arômes particuliers : notes de fruits rouges mûrs, nuances d'épices, de chocolat et une légère touche de vanille	8,5€	37€
Côtes du Rhône - Le temps est venu ***Domaine Stéphane Ogier*** *RHÔNE* *60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre* Robe rubis brillante. Au nez, arômes francs de fruits rouges (cerise, framboise) accompagnés de légères notes épicées et florales. La bouche est souple, bien équilibrée, avec une belle fraîcheur et des tanins fins.	6€	27€

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€

Antipasti Lovers

À partager

Il Piatto Della Casa 24€

Un magnifico assortiment de charcuteries italiennes (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 focaccias !

Pour les plus raisonnables

pour le kiff en solo ou à plusieurs

Fritto Misto di Mare 14€

Friture de poissons et fruits de mer, citron et aïoli. Un voyage en Sicile.

Burrata 250g

Pesto fait maison et basilic frais 11€

Crème et copeaux de truffe 14€

Caponata Siciliana 8,5€

Caponata de la nonna : aubergines, tomates, courgettes, câpres, céleri et raisins secs mijotés 48h, pignons de pin et basilic frais

Gnocchi fritti 12€

Gnocchi croustillants à picorer, crème de truffe

Crocchè di patate con mozarella 9€

Croquettes de pommes de terre panées, 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 du sud de l'Italie cuit au feu de bois : aubergines à la sauce tomate, mozzarella, parmesan DOP, basilic frais

Arancini al ragù 11€

Trio de baby arancini al ragù, sauce tomate et pointe de pecorino

Insalate della Casa

Caprese e Basta 16,5€

Tomates accompagnées d'une burrata, billes de Bufala, crème de balsamique, pesto fait maison, basilic frais et grissini

Lolo Manzo 18€

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan DOP, pesto fait maison, citron jaune, pignons de pin, crème de balsamique et grissini

Vegelova 17,5€

Mélange de jeunes pousses, 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

Rajoute ton jambon de Parme 18 mois DOP +3,5€

Pizze e Tradizione

GLUTEN FREE : Toutes nos pizze sont disponibles en option sans gluten sur demande +4,9€

L'Inevitabile

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

Calzone 15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur italien, œuf, champignons de Paris (après cuisson : parmesan DOP, basilic frais)

Fratello Antonio 15,5€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fenouil, poivrons grillés, oignons, 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, parmesan DOP, basilic frais)

Stracciatella ti amo 15,5€
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 !

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 incredibili !

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, 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 100€
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

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

LES EXTRAS POUR + DE KIFF

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€ / 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

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 al gorgonzola e parmigiano 17€

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

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

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

Love mafaldine al tartufo bianco 21€

Crème de truffe maison, parmesan DOP, copeaux de truffe, basilic frais

Supplément jambon blanc truffé + 3,5€

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

Menu Bambino

(jusqu'à 10 ans) 15€

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

OU

1 Pizza
Margherita ou jambon fromage

+ 1 Dessert
Une boule de glace Gloria

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

(A) Présence d'alcool

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

Terra o Mare

Secondi Piatti

Lasagne al forno di Monica Bellucci — 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, servies 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 cuite au beurre, citron jaune, servie avec des linguine à la sauce tomate, parmesan DOP, câpres à queue, basilic frais

// EXTRA KIFF //

- **Version Valdostana :** jambon blanc et mozzarella gratinée au feu de bois +3€
- **Version Palermitana :** aubergines et mozzarella gratinée au feu de bois +3€
- **Version Alba :** jambon blanc truffé et mozzarella gratinée au feu de bois +4€

Osso Buco Bello ! (A) — 26€

Risotto safrané accompagné d'un tendre osso buco mijoté lentement avec une sauce onctueuse au vin blanc, carotte, céleri, oignons et ail, tomates cerises, parmesan DOP, basilic frais : une recette top secrète d'A&M

Risotto al nero di seppia e capesante — 24€

Risotto à l'encre de seiche, Saint-Jacques snackées, parmesan DOP, citron jaune

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 *pour les plus gourmands*

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 Caffetteria

Dolci della casa

Bellissimo tiramisù (A) 8,5€

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

Tiramisù pistacchio il più amato 9€

sans alcool

Notre généreux tiramisù italien à la pistache de Sicile !

Baby cotta 7€

Accompagnée de son coulis au choix : fruits rouges ou pistache de Sicile +0,5€

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 chantilly et sucre glace.
Au choix : Nutella ou Pistache de Sicile
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 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 +2,5€

(A) Présence d'alcool

Gelati

Affogato al caffè 8€

Le "café noyé da Salvatore" : glace vanille Gloria, café chaud, noisettes concassées

Amaretto +3€

Sorrento (A) 9,5€

Glace citron Gloria, limoncello

Coppa Dolce Vita 9€

Deux boules de glace vanille gloria, coulis au choix assortis avec ses pépites :

- *Pistacchio : coulis de pistache, pépites de pistache*
- *Cioccolato : coulis chocolat, pépites de chocolat*
- *Caramello : coulis caramel beurre salé ou nature, pépites de noisette*
- *Frutti rossi : coulis de fruits rouges*

Gelati artigianali da Gloria

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

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

Les extra pour plus de kiff

- **Coulis :** Nutella, pistache, fruits rouges, chocolat, caramel **+ 1,5€**
- **Topping :** Éclats de pistache, éclats de noisette, chantilly **+1,5€**

Caffetteria

LAVAZZA

Ristretto COME A NAPOLI	2€
Expresso	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
Baileys	7€	4cl
Whisky Nikka	10€	4cl
Chartreuse verte	8€	4cl
Shooter	4€	2cl



Il moro'jito

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 Tonico

Gin Bombay Sapphire, Tonic,
Rondelle citron jaune

14cl **9€**



S*x on the Beach

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

15cl **12€**



*Demande ton Spritz en version Campari

Aperol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€



Hugo Spritz

Prosecco, Liqueur fleur de Sureau,
Eau Pétillante

14cl **11€**



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

11€



* Ou purée de fraise disponible

Bellini Spritz

Purée de pêche, Prosecco, Eau Pétillante

14cl

10€



0%

Tutti Frutti

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

14cl

8€



0%

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 Rouge, blanc	5,5€	4cl
Kir vin blanc Cassis ou framboise	6€	12,5cl
Whisky Supplément soda 1,5€	8€	4cl
Ricard Supplément sirop 0,5€	5,5€	2cl
Marsala amandes ou oeufs	5,5€	4cl

Birra

Pression

Moretti Bière blonde 5,1° Supplément sirop 0,5€	5,5€ 8€	25cl 50cl
Monaco	5,9€ 8,9€	25cl 50cl
Panaché	5,9€ 8,9€	25cl 50cl

Bouteille

Moretti Bière blonde 5,1°	5,5€	33cl
Flea Bière blanche 5°	5,5€	33cl

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 Pomme, orange, abricot, ananas	4€	20cl
Diabolo	4€	25cl
Sirop à l'eau Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat	2,5€	25cl
Perrier	3,9€	33cl

Acqua

Sparea eau plate **San Pellegrino** eau pétillante	4,9€	1l 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

Craponne

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 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
Burrata Pugliese Pesto							x							
Burrata Pugliese al Tartufo							x							
Caponata Siciliana									x			x		
Gnocchi fritti al Tartufo	x		x			x	x			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							
4 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							
Ma' Che' Bufala	x						x					x		
Insta Tartufo	x						x							
Pipo Maradona	x						x							

Craponne

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Pizza Hawaïenne	x						x							
Pate à pizza sans gluten (hors garniture)								x			x			
Pizza jambon Fromage Bambino	x						x							
Pizza del momento	veuillez demander à l'équipe de salle													
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				
Gnocchi Al Gorgonzola	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
Genovese 2.0 dello chef baffo	x					x	x		x	x		x		
Love Mafaldine al Tartufo Bianco	x					x	x			x				
Penne sans gluten (hors garniture)														
INSALATA														
Caprese e Basta	x						x					x		
Vegelova	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 Polpette Alla Siciliana Da Antonio & Marco	x		x			x	x			x				
Cotoletta Alla Milanese	x		x			x	x			x				
Osso bucco	x						x		x			x		
Risotto signature							x					x		x

Craponne

ANTONIO & MARCO

pizza, amore e fantasia

Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
A far l'amore comincia tu ! poulpe grillé							x		x			x		x
JUSTE A COTÉ														
Mélange de jeunes pousses							x					x		
Salade de tomates cerises							x					x		
Caponata Siciliana									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						
Il Tiramisu	x		x				x					x		
Tiramisu pistache	x						x	x						
Caffè o té gourmet	x		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		
Bombetta fritta pistache	x					x	x	x						
Bombetta fritta 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						
Sorrento	x					x	x					x		
Coppa pistache	x					x	x	x						
Coppa chocolat	x					x	x	x						
Coppa Caramel	x					x	x	x						

Craponne	ANTONIO & MARCO pizza, amore e fantasia													
Produits contenants des allergènes	Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7	Fruits à coque 8	Céléri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14
Coppa fruit rouges	x					x	x							
Cornet de glace	x		x			x	x							
VINI														
Tous nos vins, alcools et cocktails avec alcool contiennent des sulfites. Dans nos digestif, le baileys contient du lait. Egalement les cafés au lait, capuccino, macchiato contiennent du lait.														