

# DOLCI

DESSERTS RÉALISÉS PAR UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE

THE HAPPY ENDING

TOUTES LES GLACES ARTISANALES VIENNENT DE LA MAISON NARDONNE

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

6,5€

**GASPACCIO**

*De framboise & sa boule citron*

7,5€

**PANNA COTTA**

*Caramel beurre salé ou fruits rouges*

7,5€

**PROFITEROLES D'ANTO E FABIO**

*Glace stracciatella et sa sauce nocciolata et chantilly*

9,9€

**CANNOLO SICILIANO**

8€

**LA MAGNIFIQUE TARTE**

**CITRON MERINGUÉE DU CHEF**

8€

**TIRAMISU**

8€

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**

*et sa boule vanille*

9,5€

## LA GELATERIA FAMOSA

**COUPE 2 BOULES**

6€

*Au choix : vanille, chocolat, stracciatella  
pistache et citron*

**DONNA BIANCA**

9,5€

*Vanille, stracciatella, chocolat chaud, chantilly*

**COLONEL**

9,9€

*Deux boules citron et Vodka*

**AMALFI**

9,9€

*Deux boules citron et Limoncello*

EAT ME, I'M  
FAMOSA

NO PAPA RAZZI  
PER FAVORE



MORREALE  
**Anto e Fabio**

ANTOEFABIO.MORREALE | ANTOEFABIO.COM

# ANTIPASTI

SHARE THE LOVE

<b>JAMBON CRU SAN DANIELE</b> D.O.P. 16/18 mois d'affinage	9€	<b>BURRATA DELLE PUGLIE (V)</b> D.O.P. 200g. Supplément Huile de truffe blanche +1,50€	9,5€
<b>JAMBON BLANC À LA TRUFFE</b>	9€	<b>BURRATA ALLA PAPPÀ (V)</b> Big Burrata delle puglie 200g, compotée de pain perdu avec sauce tomate della casa, ail, filet d'huile d'olive	13,9€
<b>MORTADELLA IGP DI BOLOGNA PISTACHÉE</b>	7€	<b>MARINATA DI VERDURE (V)</b> Assortiment de légumes marinés	9€
<b>POLPO MARINATO</b>	10€	<b>STRACCIATELLA (V)</b> Cœur crémeux de la Burrata	8€
<b>ARANCINI</b> Spécialité Sicilienne : boulette de riz frit al ragù et petits pois	9€	<b>FOCACCIA (V)</b> Pizza blanche, huile d'olive, origan	7€
<b>MOZZARELLA DI BUFALA (V)</b> D.O.P. 125g	7€		
<b>GORGONZOLA D.O.P (V)</b>	8€		
<b>PECORINO PEPATO (V)</b> Fromage sec d'origine Sicilienne de brebis poivré	8€		

## L'ANTIPASTI D'ANTO E FABIO 19,5€

Jambon cru San Daniele, mortadella al pistacchio, jambon cuit à la truffe, burrata delle puglie sur nid de roquette, tomates séchées, réduction balsamique, huile d'olive extra-vierge

## ANTIPASTO DEL PESCATORE 24,5€

Poulpe et Tartare de saumon préparés le chef et sa stracciatella

# INSALATE

FOR KATE MOSS SHAPE

<b>SALADE ITALIENNE</b> Salade, artichauts marinés, tomates séchées, mozzarella di bufala D.O.P., grissini, jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), parmesan DOP & sauce pesto	17€
<b>SALADE DE L'ESTATE</b> Salade verte, tomates de saison, jambon blanc truffé, burrata delle puglie D.O.P., réduction balsamique	18,5€
<b>CAPRESE DI BUFALA (V)</b> Tomates de saison & mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra-vierge, basilics	16,5€

# PASTA

DELLA MAMA

<b>LASAGNE</b> Alla bolognese della mamma	18,5€	<b>LA « VERA » CARBONARA</b> Guanciale, pecorino peppato et œuf	17,5€
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> Linguines aux palourdes	22,5€	<b>PAPPARDELLE À LA CRÈME DE TRUFFE (V)*</b>	21,5€
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V)</b> Sauce tomate maison   AC : mozzarella di bufala D.O.P.	16,5€	<b>TROFIE AL PESTO DI PISTACCHIO (V)*</b> Con stracciatella	21,5€
<b>FAGOTTINI</b> Pâtes farcies jambon cru à la crème de truffe AC : Jambon cru San Daniele	21,9€	<b>MEZZE RIGATONI AL POMODORO (V)*</b> Con stracciatella	16,5€
<b>PAPPARDELLE TRUFFE DE SAISON (V)</b> Pappardelle avec ces copeaux de truffe de saison	32€	<b>RISOTTO DU CHEF</b> Tous les mois, le chef donne vie à ses envies	24,5€

+ SUPPLÉMENTS Stracciatella OU Mozzarella di Bufala 4€

# CARNE

DELIZIOSE

<b>POLPETTE ALLA SICILIANA</b>	22,9€	<b>ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE</b>	24,5€
<b>"BIG" POLPETTE (X5) ALLA SICILIANA</b>	31€	<b>ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA</b> Escalope de veau panée, nappée jambon blanc & mozzarella gratinée au four	27,5€
<b>VITELLO TONATO</b>	14€ entrée / 24€ plat		

+ ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5,5€

Toutes les viandes sont accompagnées de pâtes ou d'aubergine alla parmigiana Il Viande origine France

(V) : plats végétariens | Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité devra être présentée. PRIX NETS EN EUROS - Service compris.

# PIZZE

TRUST IN BASICS

<b>MARGHERITA (V)</b> Tomate, mozzarella, olives, origan	12,5€
<b>MIXTE</b> Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan	13,5€
<b>CAPRI</b> Tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan	14€
<b>CHÈVRE MIEL (V)</b> Crème fraîche, mozzarella, chèvre   AC : miel et amandes effilées	14€
<b>ATOMIQUE</b> Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives, origan	15€
<b>SALAME PICCANTE</b> Tomate, mozzarella, ventricina, olives, origan	15€
<b>3 FORMAGGI</b> Tomate, mozzarelle, gorgonzola D.O.P, parmesan râpé D.O.P, olives, origan	15€
<b>PARMIGIANA</b> Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan	18,5€
<b>QUATTRO STELLE</b> Tomate, chèvre, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan	15€
<b>CALZONE</b> Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, origan	16€

**LA PIZZA DU MOIS** Une création différente spécialement concoctée par Anto & Fabio pour vous

21,5€

# LE FAMOSE

PIZZE SPECIALI

<b>MARGHERITA « PREMIUM »</b> Tomate, mozzarella, olives AC : mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra-vierge, origan	18,5€
<b>CATANESE</b> Mozzarella, pesto de pistache AC : mozzarella di bufala D.O.P, mortadella di bologna, éclats de pistache, tomates cerises, basilics frais	19,5€
<b>VEGETARIANA</b> Tomate, mozzarella, aubergines della casa, tomates séchées, artichauts AC : parmesan, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge, origan	16,5€
<b>PALMA D'ORO D.O.P.</b> Tomate, mozzarella AC : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), mozzarella di bufala D.O.P, olives, basilic, origan	19,9€
<b>CALABRESE</b> Tomate, mozzarella, ventricina (charcuterie), olives AC : mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic frais	19€
<b>BOMBER</b> Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, ventricina, olives AC : mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais	20,5€
<b>PARMIGIANA D.O.P.</b> Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan D.O.P, olives AC : mozzarella di bufala D.O.P, basilic frais, origan, tomates cerises	22,9€
<b>BUFALINA</b> Tomate AC : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala D.O.P, parmesan DOP, huile d'olive extra-vierge, origan	21€
<b>TRUFALINA</b> Mozzarella, crème de truffe AC : jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais	19,5€
<b>TARTUFO D.O.P.</b> Mozzarella, crème de truffe AC : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, mozzarella di bufala D.O.P, huile de truffe blanche, tomates cerises, origan, parmesan D.O.P	22,5€

**SUGGESTION** Pour varier les plaisirs, notre chef vous propose une suggestion composée de produits frais et de saison !

+ SUPPLÉMENTS POUR LES GOURMANDS

Tout supplément + 2€ / Légumes marinés, spaniata, Ventricina, mortadella pistachée, huile de truffe + 3€ / Jambon cru San Daniele, jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala 100g + 4€ / Burrata 200g + 6,50€

(V) : plats végétariens | Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité devra être présentée. PRIX NETS EN EUROS - Service compris.