

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

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

| | |
|---|-------|
| SALADE ITALIENNE 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€ |
| SALADE DE L'ESTATE Salade verte, tomates de saison, jambon blanc truffé, burrata delle puglie D.O.P., réduction balsamique | 18,5€ |
| CAPRESE DI BUFALA (V) Tomates de saison & mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra-vierge, basilics | 16,5€ |

PASTA

DELLA MAMA

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

+ SUPPLÉMENTS Stracciatella OU Mozzarella di Bufala 4€

CARNE

DELIZIOSE

| | | | |
|---|-----------------------|---|-------|
| POLPETTE ALLA SICILIANA | 22,9€ | ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE | 24,5€ |
| "BIG" POLPETTE (X5) ALLA SICILIANA | 31€ | ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA Escalope de veau panée, nappée jambon blanc & mozzarella gratinée au four | 27,5€ |
| VITELLO TONATO | 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

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

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