

PANUZZO

CRUDO <i>Jambon cru, bufala et roquette</i>	15€
BOLOGNE <i>Mortadella, straciatella et roquette</i>	15€
VÉGGÉ <i>Légume mariné, roquette et parmesan</i>	14€

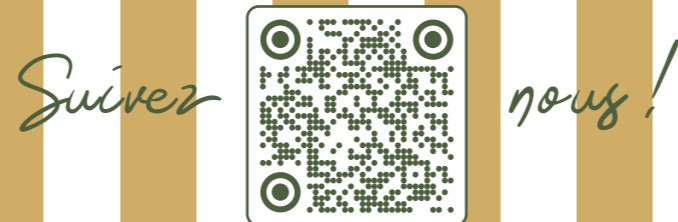
FOCACCIA (✓) <i>Pizza blanche, huile d'olive, origan</i>	8€
FOCACCIA <i>Burrata jambon cru</i>	16€
FOCACCIA <i>Con mortadella, éclat de pistache</i>	12€
FOCACCIA <i>Con straciatella et mortadella</i>	15€

ANTIPASTI À PARTAGER

POLPO MARINATO DELLA CASA	13€
ARANCINI SPÉCIALITÉ SICILIENNE <i>Boulette de riz frit au ragù et petits pois</i>	9,9€
BURRATA ALLA PAPPÀ (✓) <i>Big Burrata delle puglie 200g, compotée de pain perdu avec sauce tomate della casa, ail, filet d'huile d'olive</i>	16,5€
MARINATA DI VERDURE (✓) <i>Assortiment de légumes marinés</i>	13€
STRACCIATELLA (✓) <i>Coeur crémeux de la Burrata</i>	11€
ANTIPASTI FABIO E ANTO <i>Jambon cru San Daniele, mortadella, jambon cuit à la truffe, burrata, tomates séchées, olives vertes</i>	22€
ANTIPASTI PESCATORE <i>Poulpe mariné, tartare de saumon, straciatella et pain toasté</i>	24,5€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE à partager <i>Coppa, mortadella, jambon blanc truffé, jambon cru</i>	19,9€
ASSIETTE DE FROMAGES à partager <i>Parmigiano, ricotta salata, pecorino pepato, burrata et gorgonzola</i>	22,5€
ASSIETTE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE à partager	24,5€

DESSERTS

TRADITIONNEL TIRAMISU AU CAFÉ	9€
PANNA COTTA MAISON <i>Fruits rouges ou caramel beurre salé</i>	8€
LA MAGNIFIQUE TARTE AU CITRON DU CHEF	9,5€
HOT COOKIE <i>COOKIE MAISON aux 2 chocolats, noisettes, amandes</i> <i>Caramel beurre salé, Nocciolata, Boule de glace vanille</i>	12€
GASPACCIO <i>Selon l'humeur de Maroula</i>	7,5€
PROFITEROLE DE FABIO E ANTO <i>Glace straciatella et sa sauce nocciolata et chantilly</i>	12€
CANNOLO SICILIANO	8,5€
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>et sa boule vanille</i>	11€



© FABIOEANTO_MORREALE | ANTOEFABIO.COM

Fabio e Anto

APERITIVO

FAMOSA

SPRITZ BAR

18cl

Limoncèllo Spritz



Limoncello, prosecco, tonic
9,5€

Etna spritz



Aperol, fraises, jus d'orange, miel, citron pressé, prosecco
10€

Flower power spritz



Vodka, sirop infusé hibiscus, jus de citron, prosecco
9€

Campari Spritz



Campari, prosecco, tonic
9€

Spritz Fabio e Anto



Italicus, gin, prosecco
12,5€

Golden spritz



Passoa, purée de passion, citron pressé, prosecco, eau gazeuse.
12€

Lavanda spritz



Limoncello, sirop de violette, crème de mure, prosecco
12€

Aperol Spritz



Aperol, prosecco, tonic
9€

Fiorento spritz



Liqueur de fleur de sureau, prosecco, tonic
12,5€

Bianco spritz



Lillet blanc, gin, prosecco, olives vertes
9€

APERITIVI

RICARD OU PASTIS 2cl 4,5€

BITTER SAN PELLEGRINO sans alcool 10cl 4€

MARTINI bianco, rosso 5cl 4,9€

KIR cassis, pêche, mûre 8cl 4,9€

CAMPARI 5cl 4,9€

MARSALA aux amandes ou à l'oeuf 5cl 4,9€

AMERICANO campari, martini blanc et rouge 9cl 8€

PROSECCO 12cl 7,5€

BIBITE

SIROP À L'EAU Menthe, grenadine, fraise, pêche, etc 2,9€

JUS DE FRUIT ZUEGG 20cl Orange, abricot, ananas, pomme, tomate 4€

SODA : Orangina, Limonade, Ice Tea pêche, COCA, COCA ZERO 33cl 4€

PERRIER 33cl 4€

MORETTI Bière sans alcool 33cl 5,5€

SAN BENEDETTO 75cl 4€

SAN PELLEGRINO 50cl 3,6€

SAN PELLEGRINO 100cl 5€

+Supplément sirop 0,5€

BEVANDE CALDE

CAFFÈ LAVAZZA 2,6€

DECAFFEINATO 2,5€

CAPPUCCINO 3,9€

DOUBLE EXPRESSO 4,9€

CAFFÈ MACCHIATO 2,9€

THÉ OU INFUSION 3,8€

BIRRE

Bière pression DU MOMENT

Bière pression PERONI

Bière bouteille MORETTI 33cl

25cl 50cl

5,8€ 9€

5,5€ 8€

5,5€

VIN AU VERRE

Vin Français ROUGE, BLANC, ROSÉ

Rouge de Sicile NERO D'AVOLA "MONTEPIETROSO"

Rouge des Abruzzes SAN GIOVESE "DON CAMILLO"

Rosé italien DE BASILICATA "PIPOLLI"

Blanc de Venetie OROPASSO "BISCARDO" 12cl

Blanc moelleux pétillant MOSCATO D'ASTI 12cl

12cl 25cl 50cl

5€ 8,5€ 14,5€

8,5€ 12,5€ 19€

10€ 16,5€ 29,9€

8,5€ 12,5€ 19€

8,5€

7,5€

MOCKTAILS

THÉ GLACÉ MAISON : Thé, menthe fraîche, citron pressé, sirop de pêche, fleur d'oranger 7,5€

BRAZILIAN : Citron vert, orgeat, sucre roux, passion, jus de pomme 7,5€

VIRGIN MOJITO : Menthe, citron vert, sucre de Canne, sucre roux, Perrier et jus de pomme 7,5€

CHAMPAGNE

MUMM cordon rouge 75cl 75€

RUIINART brut 75cl 95€

RUIINART blanc de blanc 75cl 130€

COCKTAILS

18cl



Mojito

Rhum, sucre roux, sucre liquide, citron vert, menthe, eau gazeuse, angustura
9,5€



Porn Star mařtini

Vodka, passoa, purée de passion, sucre vanillé, shooter de prosecco
12€



Dolce Abricotta

Gin Bombay, amaretto purée d'abricot, citron pressé, blanc d'oeuf, limonade.
12€



Caipirinha

Cachaça, sucre roux, sucre liquide, citron vert
10€



Negroni Shagliato

Martini rouge, Campari, prosecco.
9€



Aperol Sour

Gin Bombay, Aperol, citron pressé, sucre, blanc d'oeuf
10€



Bacio Fragola

Tequila, cointreau, fraises, citron pressé, sucre de canne
12€



Tiramisu

Kalhua, vodka, baileys, amaretto, café, sirop de chocolat
14€



Hibiscus sour

Vodka, Fiorento, sirop d'hibiscus infusé, jus de citron, blanc d'oeuf
11€



Amaro Rossa

Gin Bombay, Fiorente, citron pressé, blanc d'oeuf, tonic pamplemousse & baies.
14€



Negroni

Gin Bombay, martini rouge et Campari
10€



Gin Basil Smash

Gin Bombay, Basilic, sucre, citron
10€



Coco Mademoiselle

Gin Bombay, crème de coco, purée de framboise, citron pressé, eau gazeuse.
14€

PIZZE

AUTENTICA E SENZA TEMPO

MARGHERITA (✓) Tomato, mozzarella, olives, origan 13,5€

MIXTE Tomato, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan 14,5€

CAPRI Tomato, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan 15€

CHÈVRE MIEL (✓) Crème fraîche, mozzarella, chèvre | AC : miel et amandes effilées 15€

ATOMIQUE Tomato, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives, origan 15,9€

SALAME PICCANTE Tomato, mozzarella, ventricina, olives, origan 15,9€

3 FORMAGGI Tomato, mozzarelle, gorgonzola D.O.P, parmesan râpé D.O.P, olives, origan 15,9€

PARMIGIANA Tomato, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan 18,9€

QUATTRO STELLE Tomato, chèvre, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan 16,5€

CALZONE Tomato, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, origan 16,9€

LA PIZZA DU MOIS

Une création différente spécialement concoctée par Fabio e Anto pour vous 21,5€

LE FAMOSE

PIZZE SPECIALI

MARGHERITA « PREMIUM » Tomato, mozzarella, olives 18,9€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra-vierge, origan

CATANESE Mozzarella, crème de pesto de pistache 19,9€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, mortadella di bologna, éclats de pistache, tomates cerises, basilics frais

VEGETARIANA Tomato, mozzarella, aubergines della casa, tomates séchées, artichauts 18,9€
Après cuisson : parmesan, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge, origan

PALMA D'ORO D.O.P. Tomato, mozzarella 21€
Après cuisson : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), tomates cerises, mozzarella di bufala D.O.P, olives, basilic, origan

CALABRESE Tomato, mozzarella, ventricina (charcuterie), olives 19,9€
Après cuisson : mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic frais

BOMBER Tomato, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, ventricina, olives 21,5€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais

PARMIGIANA D.O.P. Tomato, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan D.O.P, olives 22,9€
Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P, basilic frais, origan, tomates cerises

BUFALINA Tomato 21,9€
Après cuisson : 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

TRUFALINA Mozzarella, crème de truffe 21,5€
Après cuisson : jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais

TARTUFO D.O.P. Mozzarella, crème de truffe 22,9€
Après cuisson : 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

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€

(✓) : plats végétariens I

Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité devra être présentée. PRIX NETS EN EUROS - Service compris.