



Antico Forno

Menu Prices — August 21, 2026

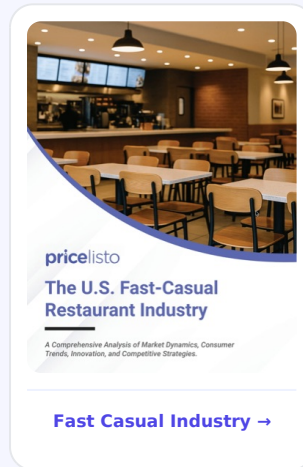
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti	
ITEM	PRICE
Insalata Alla Cesare Feuilles de romaine croquantes mélangées avec une sauce César italienne classique, accompagnées de croûtons faits maison...	\$15.00
Caprese Fresh mozzarella and tomato salad, mixed greens, grilled homemade peasant bread, extra virgin olive oil, basil. Gluten f...	\$20.00
Arancini Boules de riz croustillantes, garnies d'une sauce bolognaise savoureuse, de pois verts, et de fromage fondant, le tout s...	\$18.00
Involtini Di Melanzane Tranches d'aubergine enroulées avec un cœur crémeux de ricotta, parfumées au basilic, nappées de sauce tomate San Marzan...	\$20.00
Antipasto Traditionale Une sélection de charcuteries italiennes importées, accompagnée de mozzarella crémeuse, d'olives savoureuses et de cœurs...	\$19.00
Arugula E Gamberi Un lit de roquette croquante, arrosé d'une vinaigrette balsamique blanche, accueille des crevettes grillées et des copea...	\$21.00
Ribbollita Soup Un ragoût réconfortant venu de la Toscane, réunissant légumes frais, haricots cannellini, pancetta savoureuse, accompagn...	\$10.00
Polpette Our traditional recipe of meatballs, San Marzano tomato sauce, mixed greens, roasted peppers.	\$19.00
Insalata Di Giardino Mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, red onions, chickpeas, balsamic vinegar, extra virgin olive oil. Gluten free.	\$15.00
Calamari Fritti Semolina fried calamari, drizzled garlic herb dressing, mixed greens, cherry tomatoes.	\$21.00
Cozze E Vongole Moules et palourdes poêlées dans une sauce relevée à base de vin blanc, ail et tomates cerises. Sans gluten.	\$19.00
Cozze Piccanti Sautéed mussels, spicy San Marzano tomato sauce. Gluten free.	\$21.00
Pizzeria	
ITEM	PRICE
Margherita San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil.	\$18.00
Pistacchio E Salsiccia Savourez un mélange vibrant de pesto de pistache, mozzarella fraîche, saucisse savoureuse, pecorino romano, et une touch...	\$21.00
Tradizionale Sauce tomate San Marzano, mozzarella fraîche, oignons, saucisse italienne maison, pepperoni.	\$21.00
Al Quattro Formaggi Fresh mozzarella, parmigiano, ricotta, fontina cheese, fresh aromatic oregano, roasted garlic.	\$20.00
Ai Funghi Fresh mozzarella, wild mushrooms, goat cheese, cherry tomatoes, fresh arugula.	\$20.00
La Capricciosa Fausse pizza de fausse pizza	\$21.00
Napoletana Authentic Neapolitan, San Marzano tomato sauce, aromatic oregano, roasted garlic. Vegetarian.	\$17.00
Carciofi E Porcini Fresh mozzarella, Italian Porcini mushrooms, artichoke hearts, fresh cherry tomatoes, truffle oil.	\$22.00

ITEM	PRICE
Spinaci Épinards sautés, fondant de mozzarella fraîche.	\$20.00
Vegan/Vegetariana (V/GF) Des légumes rôtis variés rehaussés d'une touche d'ail et d'huile d'olive. Accompagnez de mozzarella sur demande. Convien...	\$20.00
Vesuvio Fresh mozzarella, roasted peppers, ricotta cheese, cherry tomatoes, finished with fresh sliced prosciutto.	\$23.00
Salsiccia E Broccoletti Mozzarella fraîche, saucisse italienne maison, brocolis rabe tendres et tomates cerises juteuses.	\$21.00
Carciofi e Porcini (Pizzeria) Fresh mozzarella, Italian porcini mushrooms, artichoke hearts, fresh cherry tomatoes, truffle oil.	\$21.00
Amalfitana Smoked mozzarella, fresh cherry tomatoes, fresh arugula.	\$18.00
Romano Sauce tomate San Marzano, mozzarella fraîche, câpres, anchois, origan, basilic.	\$20.00
Insalata Smoked mozzarella, fresh cherry tomatoes, capicola, fresh arugula, sliced cucumber.	\$21.00
Quattro Stagion San Marzano tomato sauce, smoked mozzarella, Italian ham, spinach, mushrooms.	\$21.00
Il Gamberi Smoked mozzarella, sauteed shrimp, fresh cherry tomatoes, fresh arugula.	\$23.00

Pastas

ITEM	PRICE
Fettuccine Alla Bolognese Fettuccine aux œufs, nappées d'un ragoût Bolognese préparé selon la recette spéciale du chef. Disponibles également : gn...	\$28.00
Gnocchi Di Patate Homemade potato dumplings, San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, basil, and finished in a brick oven. Fresh pasta...	\$26.00
Rigatoni Salsiccia Rigatoni maison accompagné d'une sauce tomate San Marzano, saucisse italienne et oignons doux, arrosé d'un soupçon de ri...	\$29.00
Lasagna Bolognese Layers of fresh pasta sheets, San Marzano tomato sauce, Chef Bolognese ragu', ricotta cheese, baked in brick oven. Fresh...	\$29.00
Spaghetti Carbonara Spaghetti pasta, pancetta, egg, parmesan cheese, black pepper. Fresh pasta, vegan gnocchi & ravioli (v), vegetarian, org...	\$27.00
Linguine Ai Frutti Di Mare Linguine pasta, San Marzano tomato sauce, sautéed clams, mussels, calamari, shrimp, baked in parchment paper, finished i...	\$30.00
Linguine Con Vongole Linguine pasta, garlic white wine sauce, sautéed clams, fresh cherry tomatoes, baked in parchment paper, finished in bri...	\$31.00
Spaghetti Con Pomodoro Spaghetti à la mode Abruzzi accompagné d'une sauce tomate aux San Marzano bio, agrémentée de basilic et parsemée de from...	\$18.00
Rigatoni Alla Boscaiola Homemade style rigatoni pasta, San Marzano tomato mascarpone sauce, sautéed with mushrooms, sweet peas, onions, Italian...	\$28.00
Lasagna Primavera Feuilles de pâtes fraîches superposées avec une sauce tomate San Marzano, des légumes rôtis et du fromage ricotta, puis...	\$27.00
Vegan Ravioli Raviolis farcis de légumes méditerranéens rôtis, servis avec une sauce à l'ail et aux tomates San Marzano rehaussée de b...	\$29.00
Fettuccini Positano Fettuccini fait maison baignant dans une sauce tomates San Marzano à l'ail, rehaussée de pétoncles et crevettes sautés....	\$33.00

ITEM	PRICE
Fusilli Al Tegamino Fusilli enrobés d'une sauce tomate San Marzano, accompagnés d'aubergines et de courgettes poêlées, ainsi que de poivrons...	\$28.00
Ravioli Alla Aragosta Lobster ravioli, San Marzano tomato mascarpone sauce, sauteed shrimp. Fresh pasta, vegan gnocchi & ravioli (v), vegetari...	\$33.00
Risotto del Giorno false	\$33.00
Linguine Con Puttanesca Linguine servi avec une sauce à la tomate San Marzano parfumée à l'ail, ornée de calamars sautés, d'olives et de câpres....	\$30.00

Secondi Piatti

ITEM	PRICE
Parmigiana Di Pollo Breaded chicken breast, linguine, San Marzano tomato basil sauce, mozzarella cheese, baked in brick oven.	\$30.00
Parmigiana Di Vitello Escalope de veau panée, fromage mozzarella fondant, linguine, sauce tomate San Marzano au basilic, cuire au four à bois.	\$34.00
Salmone Saumon grillé, recouvert d'une croûte de chair de crabe à la moutarde, accompagné de purée de pommes de terre crémeuse e...	\$34.00
Pollo Arrosto Brick oven half roasted chicken, with garlic and herbs, roasted potatoes, string beans. Gluten free.	\$31.00
Saltimbocca di Pollo Faux-filet de poulet poêlé, enveloppé de prosciutto, nappé d’une sauce au vin de Madère et champignons, accompagné d’épi...	\$30.00
Vitello Pan-seared veal scallopini, sauteed mushrooms, artichoke hearts, roasted potatoes, string beans, sweet wine demiglaze.	\$34.00
Ossobuco di Maiale Jarret de porc braisé accompagné de carottes, céleri, et oignons. Servi avec une polenta crémeuse, asperges rôties, le t...	\$33.00
Maiale Côte de porc grillée accompagnée d'une vinaigrette aux poivrons rouges et jaunes, pommes de terre rôties et épinards.	\$33.00

Contorni Di Vegetali

ITEM	PRICE
Focaccia Bread Focaccia dorée et moelleuse, parfumée au romarin frais. Pétrie à la main, comme le veut la tradition, et arrosée d'huile...	\$8.00
Garlic Mashed potatoes Pommes de terre riches et crémeuses doucement écrasées avec une généreuse touche d'ail rôti. Le beurre fondu se mêle à u...	\$11.00
Sautéed Broccoli Rabe Served with garlic and extra virgin olive oil. Vegan.	\$11.00
Sautéed Garlic Spinach Vegan.	\$11.00
Sautéed String Beans Served with garlic and extra virgin olive oil. Vegan.	\$11.00
Roasted potatoes Pommes de terre rôties, délicatement assaisonnées et dorées à la perfection pour obtenir une texture croustillante à l'e...	\$11.00

Desserts

ITEM	PRICE
------	-------

Tiramisu	\$13.00
Flourless Chocolate Cake Un gâteau au chocolat sans farine, accompagné de crème fouettée et de fraises fraîches.	\$12.00
Bread Pudding Served with caramel sauce.	\$14.00
Cannoli Des rouleaux croustillants en pâte frite, remplis d'une ricotta crémeuse parfumée à la vanille et parsemée de pépites de...	\$10.00
Limoncello Cake	\$12.00
Gelato	\$11.00
Vegan Sorbet false	\$12.00
Dolce Pizza Saupoudrée de Nutella au chocolat et noisettes, cette pizza sucrée est garnie de tranches de banane et de fraises juteus...	\$21.00
Dessert Platter Un assortiment sucré comprenant un cannoli croustillant, un pudding au pain moelleux, un tiramisu classique et un gâteau...	\$41.00

Dessert Drinks (Lunch & Dinner)

ITEM	PRICE
Espresso Martini false	\$19.00
Chocolate Martini	\$19.00
Toasted Almond	\$19.00
Cordials and Liqueurs false	\$14.00
Grappa false	\$18.00
Hot Tea	\$6.00
Coffee	\$7.00
Cappuccino false	\$8.50
Espresso false	\$6.50
Double Espresso false	\$10.00

White Wine

ITEM	PRICE
Rose, Ventrosa, Chiorri, 2018 (Umbria) false	\$14.00
Pinot Grigio, Lavis, 2019. (Trentino)	\$14.00
Riesling, St. Michelle, 2016, (Columbia Valley)	\$14.00
Gavi, Fontana Fredda, 2019 (Piedmont) false	\$15.00

ITEM	PRICE
Bianco, Villa Antinori, 2019 (Tuscany) false	\$14.00
Chardonnay, Vite Colte, Fosche, 2019 (Tuscany)	\$14.00
Chardonnay, Lioco, 2018 (Sonoma Country)	\$16.00
Sauvignon Blanc, Kim Crawford , 2020 false	\$15.00
Moscato D'Asti, Ruffino, 2020 (Tuscany) false	\$14.00
Prosecco, San Giovanni Extra Dry DOCG (Treviso) false	\$14.00

Red Wine

ITEM	PRICE
Brunello Di Montalcino, Banfi, 2015 (Tuscany) false	\$87.00
Montepulciano, D'Abruzzo, Cordano, 2017 (Abruzzo) false	\$14.00
Nero D'avola, Andrero, 2018 (Sicily)	\$14.00
Merlot, Cusumano, 2019 (Sicily)	\$14.00
Malbec, Tilia, 2018, (Mendoza, Argentina) false	\$14.00
Pinot Noir, Meiomi, 2017 (Monterey, Santa Barbara and Sonoma Country) false	\$15.00
Cabernet Sauvignon, Monte Luce, 2020 (Veneto)	\$14.00
Chianti, Alta Classe, 2018 (Tuscany)	\$14.00
Chianti Classico, Querceto DOCG, 2017 (Tuscany) false	\$16.00
Sangiovese, Chiorri, 2018 (Umbria) false	\$14.00
Toscana IGT, (Cabernet and Sangiovese), Col di Sasso, Banfi, 2019 (Tuscany) false	\$14.00
Grenache Blend, Abstract, Orin Swift, 2019 (California) 94 Points false	\$67.00
Barbera D'Asti Superiore, Marco Bonfante, 2018 (Piedmonte)	\$14.00
Cabernet Sauvignon, Josh Cellars, 2018 (California)	\$15.00
Super Tuscan (Sangiovese, Merlot, Cabernet), Modus, Ruffino, 2017 false	\$16.00
Amarone, Bennati, 2017 (Veneto) Bottle.	\$77.00
Barolo, Michelle Chiarlo, 2015 (Piedmont) Bottle.	\$82.00

Imported Bottle Beer

ITEM	PRICE
Stella Artois false	\$9.00

Domestic Bottle Beer

ITEM	PRICE
Bud Light false	\$9.00
Michelob Ultra false	\$9.00
Harpoon IPA false	\$9.00
Elysian IPA	\$9.00
Kona Big Wave	\$9.00
Golden Road Mango Cart false	\$9.00
Non-Alcoholic false	\$9.00
Gluten-Free Beer	\$9.00

Imported Draft Beer

ITEM	PRICE
Peroni	\$9.00

Domestic Draft Beer

ITEM	PRICE
Samuel Adams Lager false	\$9.00
Samuel Adams Seasonal false	\$9.00
Blue Moon false	\$9.00

Hard Seltzers

ITEM	PRICE
Kona Hard Seltzer Tropical Punch false	\$8.00

Cocktails

ITEM	PRICE
Agave Margarita Tequila Agavero, liqueur à l'orange Patrón Citrónge, jus de lime frais, une touche d'acidité, servi avec un bord de verr...	\$16.00

ITEM	PRICE
Bellini Merlet peach liquer, prosecco.	\$15.00
Limonsecco Limoncello topped with prosecco.	\$15.00
Pomegranate Poinsettia Mélange délicat de liqueur de grenade, jus de canneberge et prosecco pétillant.	\$15.00
Aperol Spritz Aperol, prosecco pétillant et une touche d'eau gazeuse.	\$15.00
Raspberry Cosmopolitan Razz vodka, orange liqueur, lime cranberry.	\$15.00
Pomegranate Martini Citron vodka, pama pomegranate liqueur, lemon.	\$16.00
Negroni Un mélange audacieux de gin aromatique, de campari amer et de vermouth doux, servi avec glace.	\$18.00
Mojito Rhum, trait de soda, jus de lime frais, menthe.	\$16.00
Rasberry Cosmopolitan Vodka à la framboise mélangée avec liqueur d'orange, jus de lime et une touche de canneberge.	\$16.00
Manhattan Cherry bourbon, sweet vermouth, bitters.	\$18.00
Old Fashioned Rock & rye, fresh squeezed orange juice.	\$18.00
Pomegranate Margarita Un mélange vibrant d'Agavero tequila et de patron citronge, agrémenté de jus de lime fraîchement pressé. Un soupçon de s...	\$16.00

Dessert Drinks

ITEM	PRICE
Espresso Martini (Dessert Drinks) Vodka à la vanille, café espresso fraîchement préparé, crème irlandaise Baileys.	\$19.00
Toasted Almond (Dessert Drinks) Kahlua, amaretto, baileys on the rocks (also available with coffee).	\$19.00
Chocolate Martini (Dessert Drinks) Vanilla vodka, godiva chocolate liqueur.	\$19.00

Cordials and Liqueurs

ITEM	PRICE
Amaretto Di Sarrono false	\$14.00
Averna false	\$14.00
Baileys false	\$14.00
Campari false	\$14.00
Grand Marnier	\$14.00

ITEM	PRICE
Godiva	\$14.00
Kahlua	\$14.00
Limoncello	\$14.00
Sambuca Black	\$14.00
Sambuca Romana	\$14.00
Grappa (Cordials and Liqueurs)	\$18.00

Sangria

ITEM	PRICE
Red Wine Sangria	\$15.00
White Wine Sangria	\$15.00