★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Antico Forno

Antico Forno

Menu Prices — October 23, 2026

Antico Forno menu with prices in United States, updated January 2020: 149 items across 18 categories, prices from $6.00 to $87.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Antico Forno Menu with Prices (United States)

Antico Forno menu with prices in United States, updated January 2020: 149 items across 18 categories, prices from $6.00 to $87.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/antico-forno

Menu categories: Antipasti · Pizzeria · Pastas · Secondi Piatti · Contorni Di Vegetali · Desserts · Dessert Drinks (Lunch & Dinner) · White Wine · Red Wine · Imported Bottle Beer · Domestic Bottle Beer · Imported Draft Beer · Domestic Draft Beer · Hard Seltzers · Cocktails · Dessert Drinks · Cordials and Liqueurs · Sangria

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**

ITEM	PRICE
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**
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**
Quatro 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 Al 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**

ITEM	PRICE
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**
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 Fresh pasta, vegan gnocchi & ravioli (v), vegetarian, organic gluten-free pasta (gf).	**$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**

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

White Wine

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

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

Red Wine

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

Imported Bottle Beer

ITEM	PRICE
Stella Artois	**$9.00**

Domestic Bottle Beer

ITEM	PRICE
Bud Light	**$9.00**

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

Imported Draft Beer

ITEM	PRICE
Peroni	**$9.00**

Domestic Draft Beer

ITEM	PRICE
Samuel Adams Lager	**$9.00**
Samuel Adams Seasonal	**$9.00**
Blue Moon	**$9.00**

Hard Seltzers

ITEM	PRICE
Kona Hard Seltzer Tropical Punch	**$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**
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**

ITEM	PRICE
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	**$14.00**
Averna	**$14.00**
Baileys	**$14.00**
Campari	**$14.00**
Grand Marnier	**$14.00**
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**