



The Annex Kitchen

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

To Start

ITEM	PRICE
Pane Bianco (Grilled Bread) Un pain fait maison grillé à la perfection, enrichi d'ail parfumé, arrosé d'huile d'olive extra vierge et parsemé de sel...	\$6.00
Arancini Boules de risotto croustillantes garnies de mozzarella fondante, accompagnées d'un pesto au basilic vibrant et d'une sau...	\$10.00
Burrata with Fava Beans english peas, smoked prosciutto, herbs, toast	\$15.00
Braised Meatballs tomato sauce, grilled bread	\$15.00
Truffle Fries aioli, parmigiano	\$10.00

Salads

ITEM	PRICE
Arugula radicchio, shaved parmigiano, lemon vinaigrette	\$8.00
Butter Lettuces Feuilles de laitue beurrée parfaitement accompagnées de morceaux de bacon croustillant et de tranches d'avocat crémeuses...	\$10.00
Kale Feuilles de chou frisé mélangées à des copeaux de pecorino, parsemées d'amandes grillées, et nappées d'une sauce césar c...	\$9.00
Italian Chopped iceberg, radicchio, salami, provolone, tomato, pepperoncini, oregano vinaigrette	\$10.00

Wood Fired Pizza

ITEM	PRICE
Margherita tomato sauce, mozzarella, basil	\$14.00
Pepperoni faux	\$16.00
Mixed Mushroom Un mélange savoureux de mozzarella fondante, de fontina crémeuse et de fromage parfumé à la truffe, relevé par une touch...	\$16.00
Smoked Prosciutto mozzarella, fontina, goat cheese, caramelized onion	\$17.00
Pesto & Proscuitto mozzarella, garlic	\$17.00
Diavola spicy tomato sauce, mozzarella, soppressata, sausage, bacon, roasted red pepper	\$18.00
Carbonara mozzarella, fontina, bacon, onions, baked egg, pecorino	\$18.00

Handcrafted Pasta

ITEM	PRICE
Sweet Pea Agnolotti De délicieuses pâtes agnolotti farcies aux petits pois sucrés sont doucement enrobées dans une sauce au beurre et à l'ai...	\$22.00

ITEM	PRICE
Lasagna traditional bolognese sauce, basil	\$25.00
Bucatini Bucatini enrobé dans une sauce tomate relevée, agrémentée de morceaux de pancetta croustillante et d'oignons rouges légè...	\$22.00
Mezzi Rigatoni sausage ragu	\$22.00
Tagliatelle ribbon noodles, lamb ragu	\$23.00
Fusilli Fusilli enrobé de morceaux de poulet rôti, agrémenté de pancetta croustillante, de champignons savoureux et nappé d'une...	\$22.00
Tagliolini Rubans de pâtes tagliolini délicatement enrobés d'une sauce tomate relevée, agrémentés de crevettes et de chair de crabe...	\$26.00
Spaghetti with Meatballs tomato sauce, parmigiano	\$24.00

Plates

ITEM	PRICE
Chicken Parm Spaghetti nappé d'une sauce tomate maison, agrémentée de basilic parfumé, couronné d'un poulet croustillant et nappé de...	\$26.00
Braised Beef Short Rib polenta, horseradish	\$32.00

Wood Burning Hearth

ITEM	PRICE
Salmon lemon, arugula	\$28.00
New York (10oz) tuscan rub	\$32.00
Mary's Free Range Half Chicken salsa verde	\$28.00
Sliced Hanger Steak (8 oz) faux	\$30.00
Ribeye (14 oz) Côte de boeuf de 14 onces imprégnée d'une croûte de cèpes.	\$41.00

Sides

ITEM	PRICE
Country Loaf	\$9.00
Simple Mixed Greens Salad arugula, radicchio, lemon vinaigrette	\$6.00
Fries false	\$6.00

Dessert

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

Tiramisu	\$8.00
Un mariage harmonieux de mascarpone aérien et café corsé sur des couches moelleuses de boudoirs imbibés. Un soupçon de c...	
Zeppole	\$10.00
Petites douceurs frites à base de ricotta, ces beignets sont agrémentés de morceaux croquants d'amaretti. Servez-les ave...	
Non-Alcoholic	
ITEM	PRICE
Pellegrino Can Soda	\$3.50
Limonata, Pompelmo, Aranciata	
Soda	\$3.00
Pepsi, Diet Pepsi, Sierra Mist	
Iced Tea	\$3.00
Acqua Panna	\$7.00
.750 ml	
San Pellegrino Sparkling	\$7.00
.750 ml	