

CARTE

Antica

COCKTAILS



SIGNORINA

Savoureux | Touche fruitée

Vodka, jus de cranberry, purée de fraises, jus de citron vert

11€



MANGO MULE

Aromatique | Fruité | Légèrement piquant

Vodka, mangue, citron, sirop de gingembre maison, ginger beer

12€



NEGRONI SMOKY

Doux | Fumé | Légèrement amer

Mezcal, gin, Martini rosso, Campari, bitters chocolat

12€



MOJITO CLASSIQUE

Savoureux | Touche fruitée

Menthe, sucre de canne, citron vert frais, rhum, eau gazeuse

12€

SANS
ALCOOL



PIÑA TROPICALE

Sans alcool | Cocktail clarifié

Mix ananas-passion maison, crème de coco, lime, sirop d'ananas épicé maison.

11€



ESPRESSO MARTINI

Savoureux

Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso

12€



AMARETTO SOUR | ITALIE 1950

Sucré | Fruitée

Amaretto, jus de citron pressé, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

11€



NEGRONI | FLORENCE 1919

Sucré | Amer

Gin, Martini rosso, Campari

11€



MOJITO FRAISE

Sucré | Fruitée

Menthe, sucre de canne, fraises, rhum, eau gazeuse

12€



RED PASSION

Sans alcool

Jus de cranberry, framboise, citron vert, sirop de violette

11€



PORNSTAR MARTINI

Fruité | Acidulé

Vodka infusée à la vanille, liqueur passion, purée de fruits de la passion, sirop de vanille maison

12€



LIBERTINO

Fruité | Touche d'amertume

Lillet rosé infusé aux fraises et poivrons, Campari, Prosecco, lime, sirop de fraise maison

12€



NEGRONI INTENSO

Doux | Légèrement amer

Rhum, Martini rosso infusé aux grains de café et fève de cacao, Campari, Absinthe

12€



VIRGIN MOJITO & MOJITO FRAISE disponibles sans alcool

9€



VIRGIN APÉROL SPRITZ

Sans alcool

8€

SPRITZ'ERIA



SPREZZA SPRITZ

Cerise | Girly

12€

HUGO SPRITZ

Rafrachissant

Liqueur Fleur de sureau, St-Germain,
Menthe, Prosecco

12€

APEROL SPRITZ

Venise

11€



CAMPARI

SPRITZ

12€

SPRITZ LIMONCELLO

11€

SPRITZIOUS Prosecco, Italicus, liqueur de Bergamotte

12€

APERITIVI

Apéritif maison	9€
Vodka melon, sirop fraise, jus ananas	
Campari - Tonic ou orange	9€
Campari nature	8€
Coupe de Prosecco Doc	8€
Martini - Blanc ou rouge	8€
Marsala Dolce maison Sicile 2013	9€
Cynar Veneto 1949	8€
Pineau des Charentes	8€
Picon - vin blanc	8€
Pisang	8€
Ricard	8€
Kir - Vin blanc	8€

Sans alcool

Crodino	6€
Funny pisang	7€

GIN

servis avec un tonic premium

Monkey 47 Allemagne	15€
Del Professore ^{Mr} Italie	14€
Mare Capri - Bergamote de Sorrento	13€
Malfy Originale Torino	12€
Citron Napoli	12€
Pamplemousse rose Palermitano	12€
Orange sanguine Taormina	12€

BIRRE

Jupiler Pression	4€
Birra Nastro Azzurro - Peroni Italie	4,5€
Birra Moretti Italie	4,5€
Birra Ichnusa Sardaigne	4,5€
Leffe blonde Pression	5€
Chimay bleue	6€
Orval	6€
St Feuillien Grand cru	6,5€

SOFTS

Acqua panna eau plate	1/2L	5€
	1L	8€
San Pellegrino eau pétillante	1/2L	5€
	1L	8€
San Pellegrino Limonata ou Aranciata		4€
Perrier		3€
Coca Cola, Coca Cola Zero		3,5€
	1L	10€
Sprite, Fanta, Schweppes 'Agrum'		4€
Tonic Premium		4€
Fuze tea Pétillant ou Pêche		3,5€
Looza Orange / Ananas / Pomme-Cerise		3,5€

ANTICA PRIVATISATIONS

Nous sommes à votre disposition pour
organiser vos soirées et événements
professionnels ou privés.

ANTIPASTI

A partager

Antipasto Antica | 2 personnes Dégustation de diverses spécialités italiennes **34€**

Sauté di frutti di mare e crostacei alla napoletana **33€**

Sauté de crustacés et de fruits de mer à la napolitaine

Tagliere Misto | 2 personnes **28€**

Assortiment mixte (fromages, charcuteries italiennes et focaccia)

Chiacchiere napoletane **18€**

Beignets de pâte à pizza frits avec mozzarella di Bufala, tomates cerises, rucola, crème balsamique et copeaux de parmesan

Frittura di calamari | Friture de calamars **21€**

Carpaccio Antica **18€**

Carpaccio de boeuf frais avec de la stracciatella, pistache, datterini et copeaux de parmesan

Fritto italiano | Diverses spécialités frites (arancini, croquette napolitaine,...) **15€**

Bruschette pomodoro e burrata pugliese | 4pcs. **15€**

Burrata Pugliese con prosciutto di Parma^{DOP} | Doux et fondant **15€**



Linguini all'astice | au homard **29€**

Pappardelle al Tartufo | Crème de parmesan et pétales de truffes noires **27€**

Linguini alla pescatora | Fruits de mer en papillotte **27€**

Spaghetti alle vongole **25€**

Risotto alla Pescatora | aux fruits de mer **23€**

Trofie Belle | Pesto de pistache, stracciatella, scampis, pistache **22€**

Paccheri Burrata **22€**

Crème de burrata fraîche, éclats de pistaches, pancetta e una bella burrata al centro !

Paccheri alla calabrese | Saucisse italienne, aubergine, n'duja, basilic, tomates cerises **21€**

Orecchiette alla pugliese | Saucisse italienne, cime di rapa, légère crème parmesan **20€**

Trofie Bianco by Antica | Ragù blanc de veau et boeuf, bechamel, légumes **19€**

Spaghetti alla vera carbonara **18€**

Oeuf, guanciale, pecorino, poivre et parmesan, e basta !

Gnocchi alla sorrentina | fatto in casa **17€**

Sauce tomate, mozzarella filante, tomates cerises et basilic

Nos pâtes sont savoureuses car elles sont élaborées à base d'une pâte fraîche et non «sèche»!

Toutes nos pâtes sont servies selon la cuisson traditionnelle italienne «Al dente».

CARNE

Côte à l'os irlandaise 650g Cuite au feu de bois	41€
Filet pur grillé Simmental Très tendre	39€
Entrecôte Black Angus Origine irlande - 350 gr	37€
La Tagliata de contre filet de bœuf irlandais	36€

Nos viandes rouges sont accompagnées de frites fraîches et légumes chauds.

Escalope San Daniele panée, recouverte de jambon cru San Daniele et mozzarella filante	29€
Escalope alla parmigiana panée, recouverte de sauce tomate, aubergines, le tout gratiné au four	28€
Escalope alla Milanese panée, salade et accompagnement	25€

Nos escalopes sont 100% composées de viande de veau.
Accompagnées de frites fraîches ou pâtes sauce tomatée

Côtes d'agneau 5pcs. Accompagnées de salade et patates à l'italienne	25€
--	------------

Sauces au choix

• Pepe verde Poivre vert • Funghi Champignons • 4 formaggi 4 fromages	4€
--	-----------

PESCE

Nos poissons sont accompagnés de pâtes à l'ail et salade

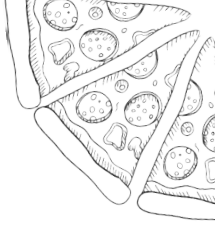
Frittura mista di pesce Friture de poissons mixtes	34€
Calamari alla griglia Calamar grillé	28€
Salmone Antica Saumon frais avec sauce tomatée et scampis	27€

PER I BAMBINI

Steak frites salade	15€	Orecchiette sauce tomate	12€
Escalope panée frites	15€	Pizza classique	10€

PIZZA

La sélection Antica

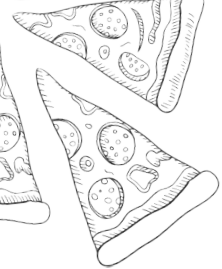


Crocchè <i>forme carrée</i> Croûte farcie : Bufala Friarielli napolitain, provola fumée, granulé de pistache et croquette	23€
Stella Antica <i>forme d'étoile</i> Pointe farcie : ricotta di Bufala Mozzarella fior di latte, jambon de parme, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises	23€
Cornamusa <i>forme de cornemuse</i> Croûte farcie : ricotta, champignons, jambon Mozzarella fior di latte, jambon, roquette, parmesan	22€
Tronchetto <i>forme rectangulaire</i> Croûte farcie : ricotta Mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon de parme, copeaux de parme	23€
Pescatora Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte et fruits de mer frais	26€
Tartufo Crème de truffe, parmesan, mozzarella fior di latte, burrata, pétales de truffe, roquette	25€
Verde rosa Croûte farcie : ricotta di Bufala Mozzarella fior di latte, datterini, pesto di pistachio, mortadella, pistaches, copeaux de provolone	23€
Salsiccia Mozzarella fior di latte, saucisse italienne, pommes de terre au four, romarin	21€
Burrata Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette	23€

CALZONI

Ripieno Maradona Mozzarella fior di latte, friarielli, provola, salsiccia	19€
Ripieno 4 formaggi Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bel paese, gorgonzola, parmesan	16€
Ripieno Classico Jambon, mozzarella fior di latte et tomate San Marzano	15€

Vous êtes sujet d'allergies ou intolérances ?
Merci d'en faire part à notre personnel.



PIZZA

Nos classiques

Focaccia Origan, huile, sel, parmesan	9€
Margherita Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic	14€
Quattro formaggi Tomate San Marzano, fior di latte, bel paese, gorgonzola, parmesan	17€
Napoli Tomate San Marzano, origan, mozzarella fior di latte, basilic, anchois, olives noires, câpres	17€
Diavola Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabrese	16€
Vegetariana Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, légumes	17€
Bufalina Tomate San Marzano, mozzarella di Bufala, basilic	17€
Parmigiana Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan	17€
Scampi Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scampis, ail	18€
Tonno Tomate San Marzano, mozzarella di Bufala, thon, oignons rouges	17€
Carpaccio Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive	19€
Friarielli Provola di agerola, friarielli, saucisse italienne	19€
Parma Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan	19€
Capri Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, salami, artichauts, olives	18€
Tropea Pizza blanche N'duja, spianata calabrese, mozzarella di Bufala, oignons de tropea, tomates cerises	18€
Carbonara Pizza blanche Mozzarella fior di latte, guanciale, parmesan, jaune d'oeuf	19€
Genovese Crème de pesto vert, mozzarella di bufala, scampis, ricotta	20€



“La storia della famiglia *Antica*”

Après s’être forgé une réputation solide depuis 2002, il était temps pour la Pizzeria Antica de satisfaire encore plus sa clientèle. Silvana La Placa a ainsi transmis le virus de la cuisine à son fils, Stefano De Carolis, et ce duo mère-fils, qui a vu le jour, s’est imposé comme une évidence. Leur objectif commun: épater et régaler leur clientèle en offrant un service de qualité dans un concept rarement vu dans la région. L’idée de ce nouveau projet est de créer un endroit original afin de passer un agréable moment autour de produits soigneusement choisis et importés tout droit d’Italie.

