

ANTHONY'S

Open

Everyday 11:30 am - 11:30 pm

Artisan Pizza

02.620.13.00



ENTRÉES STREET FOOD

FOCACCIA A L'AIL

FOCACCIA A LA ROMANA

Crème d'artichaut à la thina et citron vert, pesto, concassé de tomates fraîches, aubergine au four, stracciatella, crème d'oignons confits

FRITES CLASSIQUES

FRITES ANTHONY'S

Frites aux truffes, parmesan, cheddar

MOZZARELLA STICKS

SUPPLI 4 suppli risotto cœur de mozzarella, champignons truffe, tomates, sauce italienne maison

SANDWICH NORVÉGIEN (accompagné d'une petite salade et frites)

Focaccia maison, confit d'oignons, truffe, roquette, camembert grillé et tomates confites

| . Saumon fumé +12

SANDWICH ITALIEN (accompagné d'une petite salade et frites)

Focaccia, crème fraîche, pesto, tomates cerises, Stracciatella, poivron grillé, roquette et olives Kalamata

| . Mousse de thon pimentée +12

SPECIALITES

THE FISH BURGER (pain maison, servi avec des frites)

Filet de cabillaud tempura avec cheddar, salade, cornichons, sauce maison et confit d'oignon

FISH AND CHIPS Filet de cabillaud tempura et frites

ASSIETTE FRITTO ROMANO

2 artichauts alla giudia, salade concia, assortiment de suppli champignons/tomate, pesto ail confit, bruschetta tomate

GRATIN POMMES DE TERRE (accompagnés d'une petite salade)

Sauce fromage maison, crème fraîche, ail, mozzarella

SALADES

CAPRESE

Tomates cerises, mozzarella, pignons, crème balsamique

RUCOLA

Salade de roquette, laitue, pommes verte, pignons, noix de pécan, crème balsamique aux fruits rouges, fromage de chèvre

CAESAR SALADE (servie avec une focaccia grissini maison)

Laitue romaine, oignon vert, tomates cerises, parmesan, croûtons, sauce César au yuzu

| La base de la Caesar accompagnée des spécialités de votre choix :

| . Tempura de cabillaud +8 . Saumon fumé +10

SALADE NOCCIOLA

Salade mixte, raisins, noisettes torréfiées, oignons rouges, radis, vinaigrette au fruit de la passion

| Assortiment de bruschettas :

| Chèvre & miel, tomate confite, camembert grillé & oignons confits +15

BURRATA TOMATES CONFITES

Mix savoureux de tomates cerises fraîches et de tomates confites au four sur un coulis de tomates, burrata, pignons, pousses de basilic, grissini maison

COCKTAILS

20 COSMO LITCHI 52

Vodka, Citrus, Peach, Lychee flavors & Cherry

29 MANGO DE JANEIRO 52

Rum, Aperol, Mango, Exotic Fruits

38 MARGARITA 52

36 ANANAS ET CITRON 42
Tequila, Pineapple, Citrus & Lemongrass

62 VINS

VERRE BOUTEILLE

62 ROUGE

. Classique 40 135
. Premium 185

ROSE

. Classique 40 135
. Premium 185

BLANC

. Classique 40 135
. Premium 185

BIERES

BOUTEILLE

. Peroni 22

. Shapira 28

. Carlsberg Luma 22

. Weihestephan 30

SOFTS

BOUTEILLE

65 Coca/zéro 14

Fanta

66 Sprite/Sprite zero

Fuze Tea

San Pellegrino orange ou citron

68

BOISSONS CHAUDES

62 Espresso/Double espresso 14

Americano/Capuccino

Espresso Macchiato/Café Kar

Chocolat chaud

87

Notre pâte 100% maison repose et mature entre 48 et 72 heures.
 La sauce tomate ? **Faite maison**, mijotée longuement pour révéler toute sa profondeur.
 Chaque pizza est cuite à 370°C, créant cet équilibre parfait entre moelleux et croustillant.
 Les "cornicione" (bords) ? Pas trop épais, juste comme il faut.
 Et pour couronner le tout : un mélange secret de fromages qui fait fondre tous les cœurs.

LES PIZZAS ARTISANALES DU CHEF

PIZZAS ROUGES

MARGHERITA Sauce tomate maison, mozzarella, basilic	66
PARMIGIANA Sauce tomate maison, mozzarella, aubergine, pesto, parmesan	74
ASHIRA Sauce tomate maison, crème de truffe, mozzarella, champignons frais	78
MARINA Sauce tomate maison, sauce marinara, anchois -> légèrement pimenté, sans fromage, il est conseillé d'ajouter de la mozzarella	70
GRECA Sauce tomate maison, courgette, oignon, feta, mozzarella, tomates cerises, olives Kalamata	74
SICILIANA Sauce tomate maison, thon, roquette, olives, poivron grillé, tomates cerises, sauce marinara -> sans fromage, il est conseillé d'ajouter de la mozzarella	76
NAPOLITANA (pimentée) Sauce tomate maison, mozzarella fraîche, anchois, piment	80
LA SILKA Crème de betterave, mozzarella, crème balsamique, pistaches, Stracciatella	86
LA VEGETARIENNE Sauce tomate, poivron, oignon, tomates, olives, roquette	72

PIZZAS BLANCHES

POMODORINA Sauce fromage maison, tomates confites, ail confit, pesto et mozzarella fraîche en cuisson	76
LEVANA Sauce fromage maison, mozzarella, gorgonzola, champignons frais, noix	80
CAPRINA Sauce fromage maison, mozzarella, chèvre, ail confit, miel, roquette	80
GVINATA Pointe de sauce tomate maison, sauce fromage maison, mozzarella, pecorino, camembert, gorgonzola	80
TARTUFATA Sauce fromage maison aux truffes, mozzarella, pommes de terre	80
RAGNAR Sauce fromage maison, mozzarella, aneth, saumon fumé, camembert, courgette	88
BURATA Crème de tomate jaune, mozzarella, tomates, roquette, crème balsamique, pignons, burrata	100
L'AMERICANA FOCACCIA (sans sauce en cuisson, sans fromage) Crème fraîche à l'aneth, saumon fumé qualité supérieure, tomates cerises, roquette, confit d'oignons	90
FRESCA FOCACCIA (sans sauce en cuisson) Tomates cerises, mozzarella fraîche, roquette, parmesan	76

CALZONE

CALZONE ORIGINALE Focaccia fourrée à la sauce tomate maison, mozzarella, olives	72
CALZONE SPINACCIA Focaccia fourrée à la sauce tomate maison, épinards, ricotta, œuf coulant	78

PATES

(le soir sauf motsach)

CACIO E PEPE Linguine, sauce maison au pecorino romano, poivre, ail et parmesan	74
PASTA POMODORO Linguine poêlées aux tomates, ail, basilic et parmesan	68

SUPPLEMENTS

PIZZA

Champignons frais,	
Olives, oignon,	
Aubergine, thon,	
Tomates cerises,	
Piment, œuf,	7
Poivron grillé,	
Roquette,	
Mozzarella,	
Parmesan	
Sauce pesto maison,	
Sauce marinara	8
Fromage bulgare,	
Fromage de chèvre,	9
Pecorino, camembert	
Anchois,	
Gorgonzola,	12
Crème de truffe,	
Saumon fumé	14

DESSERTS MAISON



TIRAMISU CLASSIQUE accompagné de caramel beurre salé, gianduja	42
TIRAMISU DU MOMENT	42
MOUSSE CIOCCOLATE sur une base croustillante pralinée accompagné de Cannoli farcis de chantilly	42
METUKA Focaccia fourrée au chocolat et mascarpone vanille et une crème chantilly	54
CRÈME BRULÉE Accompagné d'une crème pistache et un gianduja	48
PANNA COTTA Accompagné d'un gianduja et une sauce maison	40

MAKE AN
 + Event +

SERVICE TRAITEUR

YONATHAN
 058.461.2617