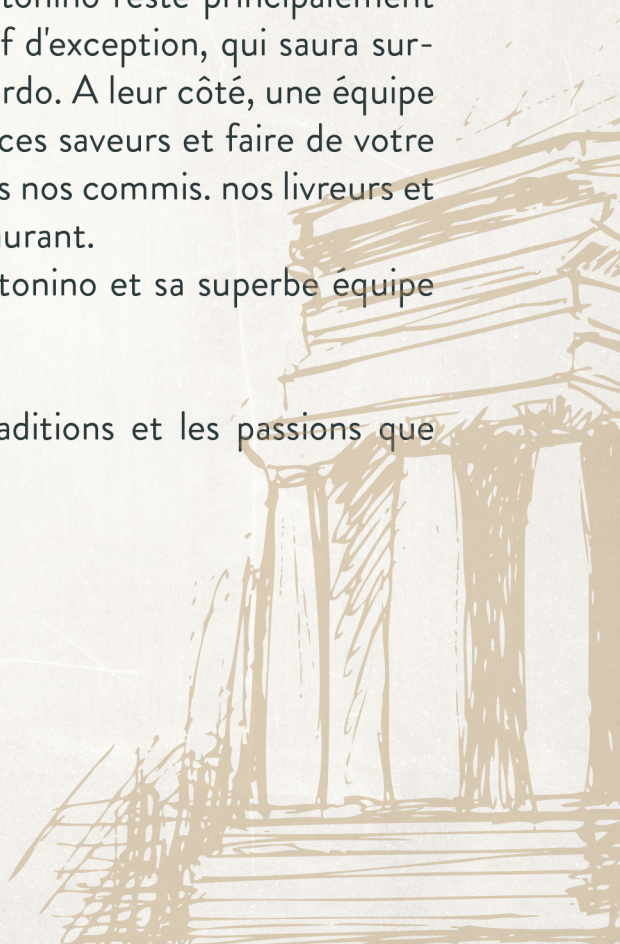


A PROPOS



ANTICA SICILIA, LA PIZZERIA, LE RESTAURANT

2013.

C'est en avril de cette année 2013 qu'Antonino Milioto, jeune pizzaiolo, décide de lancer Antica Sicilia. A l'époque, il ne s'agit que d'une « simple » pizzeria proposant des livraisons ou un service à emporter. Mais déjà à cette époque, cette volonté d'avoir « la qualité d'un restaurant à domicile » se forge et fait grandir ce rêve, d'avoir un jour, un restaurant, où pourront partager amis et familles, de bons mets italiens autour d'une savoureuse bouteille de vin.

Ce rêve, après un chemin tantôt périlleux, tantôt fou, se réalise enfin. Après 4 années de travaux, de sueur et de courage, Antica Sicilia Ristorante naît.

Mais bien-sûr, c'est en s'entourant d'une équipe dynamique et riche en expérience professionnelle que ce projet a pu voir le jour. Si Antonino reste principalement derrière sa table à pizzas, il est accompagné d'un chef d'exception, qui saura surprendre votre palais à chaque bouchée : Le chef Gerardo. A leur côté, une équipe qui aura toujours le bon conseil pour associer toutes ces saveurs et faire de votre repas, un délice parfaitement construit. N'oublions pas nos commis. nos livreurs et autres collaborateurs au bon fonctionnement du restaurant.

C'est donc ainsi que le voyage peut commencer. Antonino et sa superbe équipe vous invitent à monter à bord.

Au menu ? Un voyage à travers les saveurs, les traditions et les passions que dégagent cette cuisine généreuse et raffinée.

Bon voyage, bon appétit.

Antonino

NOS PARTENAIRES

A propos

Judo Club Ittre



Le judo club Ittre est un club familial, où le but premier est de laisser l'enfant s'épanouir autour de valeurs nobles comme le surpassement de soi, l'entraide, la politesse et le respect. Si le judoka veut s'exprimer en compétition, le club possède également une équipe en D2 et en D4. Les cours sont donnés par le professeur principal Antonino Milioto, 5^{ème} au Mondiaux vétéran M2 - 2024 et médaille d'argent aux Championnats d'Europe vétéran M2 - 2025 et plusieurs autres judokas actifs au niveau national et international.

CONTACT :
+32 472 03 17 97

judoclubittre@outlook.fr

www.judoclubittre.odoo.com



Amélie Esthétique



Amélie Esthétique est un institut de bien-être et de beauté situé à Rebecq. Elle vous propose des services d'esthétisme suivants :

- Epilation définitive
- Soin visage
- Manucure/pédicure
- Maquillage semi-permanent
- Vernis semi-permanent

CONTACT :
0473 78 31 28

amelie.paci7@gmail.com



ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO DE BOEUF
CARPACCIO DE BOEUF À LA TRUFFE
ANTIPASTI ANTICA (2 personnes)

Un supplément de 3,00€ vous sera demandé au-delà de 4 couverts

19,00€
20,50€
19,50/PERS*

ENTRÉES CHAUDES

BROCHETTES ARROSTICINI

minimum 10 pièces

2,00€/PIÈCE

CROQUETTES DE CREVETTES MAISON

19,50€

CROQUETTES GRANA PADANO MAISON

16,50€

SCAMPIS À L'AIL

17,00€

scampis argentins

SCAMPIS DU CHEF

18,00€

scampis argentins, poivrons, champignons, tomate-crème

POLIPO "LOCANDA SANT'AMBROGIOS

21,00€

poules sautées aux poivrons, courgettes, aubergines

POSSIBILITÉ DE MANGER DES ENTRÉES EN PLAT MOYENNANT UN SUPPLÉMENT
VARIABLE SELON LE PLAT

SUPPLÉMENT PAIN : 3,00€

SUPPLÉMENT FRITES, SALADES, PÂTES : 3,00€



SOFT

EAU PÉTILLANTE/PLATE	5,50€
COCA-COLA	3,50€
<i>Regular, Zero</i>	
FANTA	3,50€
GASSOSA	3,50€
ICE TEA	3,50€
<i>Pétillant, pêche</i>	
TONIC	3,50€
YOGA	3,50€
<i>Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, jus de pêche</i>	

BIÈRES

CARLSBERG NA	4,00€
MORETTI (au fût)	4,00€
FLOREFFE	5,00€
BLANCHE ROSÉ	4,50€
BARBAR	5,00€
DUVEL	5,00€
LEFFE	4,50€
<i>blonde</i>	
CHIMAY BLEUE	5,00€
ORVAL (selon disponibilité)	6,50€

APÉRITIFS

BITTER NA	6,00€
CRODINO NA	6,00€
MARTINI	8,00€
<i>rouge ou blanc</i>	
ROSSO ANTICO	8,00€
CYNAR	8,00€
GANCIA	8,00€
CAMPARI	8,00€
PORTO ROUGE	8,00€
RICARD	8,00€
BACARDI	8,00€
<i>brun ou blanc</i>	
PINEAU DES CHARENTES	8,00€
PICON VIN BLANC	8,00€
PISANG ORANGE	9,00€
PISANG ORANGE NA	8,00€
KIR	8,00€
KIR ROYAL	9,00€
PROSECCO	8,00€
BATIDA COCO	8,00€

ACCOMPAGNEMENT SOFT 2,50€

ALCOOLS

GRAPPA	7,00€
GRAPPA AMARONE BARRIQUE	9,50€
LIMONCELLO	7,00€
SAMBUCA	7,00€
VECCHIA ROMAGNA NOIR	8,00€
VECCHIO AMARO DEL CAPO	7,00€
VODKA	8,00€
JACK DANIELS	8,00€
WILLIAM LAWSON'S	8,00€
AMARETTO ORIGINAL	7,00€
COINTREAU	7,00€
JAMESON	8,00€

ACCOMPAGNEMENT SOFT 2,50€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3,00€
CAFÉ	4,00€
DÉCAFÉINÉ	3,00€
THÉ	5,00€
CAPPUCCINO	5,00€
LATTE MACCHIATO	7,00€
ITALIAN COFFEE	9,50€
IRISH COFFEE	9,50€



NON-ALCOOLISÉS

FRUTTI ANTICA	10,50€
<i>sirop d'abricot, jus d'orange, jus de pêche</i>	
VIRGIN MOJITO	10,50€
<i>menthe, sucre de canne, 1/2 citron vert, Gassosa</i>	
VIRGIN MOJITO FRAISE	10,50€
<i>menthe, fraise, sucre de canne, 1/2 citron vert, Gassosa</i>	
VIRGIN SPRITZ	10,50€
<i>Aperol 0°, Gassosa</i>	

COCKTAILS

ANTICA SICILIA	12,00€
<i>Limoncello, Prosecco, sirop Rose</i>	
<i>eau pétillante</i>	
HUGO	12,00€
<i>Prosecco, sirop Fleur de sureau,</i>	
<i>eau pétillante</i>	
APEROL SPRITZ	12,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i>	
L'ITALIANO	12,00€
<i>Rhum, menthe, 1/2 citron jaune,</i>	
<i>Gassosa, Limoncello</i>	
NEGRONI	12,00€
<i>Campari, Martini rouge, Gin</i>	
MOJITO	12,00€
<i>Rhum, menthe, 1/2 citron vert,</i>	
<i>Gassosa, sucre de canne</i>	
MOJITO FRAISE	12,00€
<i>Rhum, menthe, 1/2 citron vert, fraise</i>	
<i>Gassosa, sucre de canne</i>	
PINA COLADA	12,00€
<i>Rhum, Batida Coco, jus d'ananas</i>	
BASILIC SMASH	12,00€
<i>Gin, basilic, citron vert, Gassosa</i>	
PORN STAR	12,00€
<i>Vodka, shot de Prosecco, sirop de Passion,</i>	
<i>vanille, citron vert</i>	

GIN

Nos Gins sont servis avec du Tonic

HENDRIKX'S	12,00€
PANDA (GIN BELGE) BIO	12,00€
LONDON N°3	12,00€
MALFY (ROSA)	12,00€

RHUM

DIPLOMATICO	10,00€
<i>reserve exclusive</i>	
DON PAPA	10,00€
BUMBU	10,00€



Carne CARNE

Veau

ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE	24,50€
<i>possibilité de sauce : gorgonzola, pizzaiola, dragoncello, funghi al mascarpone (3,00€)</i>	
ESCALOPE ALLA VADOSTANA	28,00€
<i>jambon, fontina, crème champignons et fond de viande</i>	
VITELLO ALLA PARMIGIANA DU CHEF	28,00€
<i>aubergine, noix, huile de noix, roquettes, mozzarella, parmesan sauce tomatée du chef</i>	

Viandes rouges

TAGLIATA DI MANZO	34,50€
<i>crema balsamico (entrecôte simental - 350gr)</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF SIMENTAL GRILLÉE	34,50€
<i>gorgonzola, pizzaiola, dragoncello, funghi al mascarpone (3,00€)</i>	
OSSO BUCCO ALLA MILANESE	29,00€
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA	26,00€
<i>oignons, vin blanc, pointe de vinaigre balsamique</i>	
FOIE DE VEAU ET LARDONS FLAMBÉS AL' AMARETTO	27,00€

SAUCES

GORGONZOLA : gorgozola crème	4,00€
PIZZAIOLA : câpres, vin blanc, ail, origan	4,00€
DRAGONCELLO : tomates crème, estragon (légèrement piquant)	4,00€
FUNGHI : champignons, jus de viande, crème, point de Porto	4,00€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX COMPRIS :
FRITES, SALADE OU PÂTES

SUPPLÉMENT FRITES, SALADE, PÂTES	3,00€
SUPPLÉMENT SAUCE	3,00€
SUPPLÉMENT PAIN	3,00€

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.



PASTA FRESCA



PÂTES

Pâtes

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	17,50€
TAGLIATELLE CARBONARA ORIGINALE	19,50€
<i>guanciale (joue de porc), poivre noir, oeuf, pecorino romano</i>	
TAGLIATELLE VEGETALE	21,00€
<i>poivrons, champignons, courgette, aubergine, olives, oignons, ail,...</i>	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	26,00€
<i>pâtes aux truffes (truffes fraîches)</i>	
LASAGNE	17,00€

X X X

SPÉCIALITÉS

DU CHEF

ORICHIETTE ALLA CONTADINA	23,00€
<i>oignons, lardons, poivrons, courgettes, aubergines</i>	
PACCHERI SALSICIA E SAMBUCA	23,00€
<i>saucisses italiennes flambées à la Sambuca, sauce tomate</i>	
<i>courgettes, oignons et tomates séchées</i>	
<i>Attention : la cuisson des pâtes al dente</i>	
PENNE CHICON ET LARDON CRÈME	23,00€
FLAMBÉ AU PORTO	
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI PISTACCHIO	23,00€
ET PUNTA DI MORTADELLA	



Pizze

PIZZE

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.

nos pizzas contiennent des allergènes

PIZZA BAMBINI (-2€ PAR RAPPORT À LA NORMALE) :

ANTICA	13,00€
sauce tomate, ail, parmesan, huile piquante, origan	
MARGHERITA	13,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan	
FUNGI	14,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, origan	
ROMANA	14,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, origan	
CALABRESE	14,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, origan	
EXOTICA	15,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas, origan	
NAPOLI	15,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, câpres, olives, anchois, origan	
PALERMITANA	15,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, olives, anchois, origan	
PANCETTA	15,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, lardons, oignons, origan	
PATATINE FRITTE	15,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisses zwan, frites, origan	
REGINA	15,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, origan	
CALZONE (PIZZA FERMÉE)	15,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, huile d'olive, parmesan, origan	
MICHELANGELO	15,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, oignons, poivrons, ail, parmesan, origan	
PAESANA	15,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, jambon, salami piquant, origan	
TEDESCA	15,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, origan	
VOLCANA	15,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, oignons, champignons, origan	
4 FORMAGGI	16,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, parmesan, origan	
4 STAGIONE	16,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives, artichauts, origan	
BOLOGNESE	16,00€
sauce bolognaise, mozzarella fior di latte, parmesan, origan	

CAMPAGNOLA	16,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, lardons, chèvre, crème fraîche, origan	
PARMA	16,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme Saint Daniel, parmesan, origan	
PAZZA	16,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, courgettes, ail, crème fraîche, origan	
TAORMINA	16,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pistaches, origan	
PASTORE	16,50€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, lardons, chèvre, miel, origan	
PARMIGIANA	17,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan, ail, origan	
MEXICAINE	17,00€
sauce barbecue, mozzarella fior di latte, poivrons, farce de viandes (porc et veau), oignons, origan	
CAMMURIA	17,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, aubergines, oignons, origan	
CAPRICCIOSA	17,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, œufs dur, zwan, olives, artichauts, origan	
VEGETARIANA	17,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, olives, artichauts, poivrons, oignons, origan	
NORMA	18,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, œuf dur, ail, parmesan, origan	
PIZZA DU CHEF	18,00€
mozzarella di Buffalo (70%), mortadelle, fontina, gorgonzola, pistache	
PESCARA	18,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon Rio Mare, oignons, origan	
CARPACCIO	18,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, huile citronnée, origan	
MARINA	18,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, fruits de mer, ail, origan	
SICILIANA	18,00€
tomates fraîches, mozzarella di bufala (70%), jambon de parme Saint Daniel, roquette, copeaux de parmesan, origan	
ISOLA	19,00€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, saumon, crème fraîche, persil	
SCAMPI	19,00€
sauce tomate, mozzarella, scampi, tomates fraîches, ail, origan	



Pizze PIZZE

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.

Goutez la pizza élue «meilleure pizza du brabant wallon 2018»



Nobile

NOBILE

tartare d'aubergines, mozzarella di Bufala, roquette, bresaola, confit de figues, noix

21,00€

New!

TARTUFATA

crème de truffe, mozzarella, champignons, saucisse italienne, roquette

18,00€

Desserts

DESSERTS

DOLCE

DOLCE ANTICA	12,00€
<i>3 petits desserts : 1 profiterole, 1 cannolo, 1 tiramisù + café</i>	
DAME BLANCHE	11,00€
COUPE BRÉSILIENNE	11,00€
PANNA COTTA	8,50€
<i>fraise, chocolat, caramel</i>	
TIRAMISÙ MAISON	10,00€
CRÈME BRÛLÉE MAISON	9,00€
MINI CANNOLI SICILIANS E PASTICCERA	9,00€
<i>pistache, ricotta, crema pasticcera</i>	
COUPE SORBET AL LIMONCELLO	9,50€
<i>2 boules citron, limoncello</i>	
GELATINO DI CAFFÈ AL PISTACCHIO	8,00€
GELATINO DI CAFFÈ ALLA NUTELLA	8,00€

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.

