★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Adolfo's Ristorante

Adolfo's Ristorante

Menu Prices — October 25, 2026

Adolfo's Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019:
95 items across 16 categories, prices from $3.95 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Adolfo's Ristorante Menu with Prices (United States)

Adolfo's Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 95 items across 16 categories, prices from $3.95 to $38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/adolfos-ristorante

Menu categories: Flat Breads (Dinner) · Appetizers (Dinner) · Soups (Dinner) · Salads (Dinner) · House Specialties (Dinner) · Pastas (Dinner) · Pollo (Dinner) · Side Dishes (Dinner) · Vitello (Dinner) · Manzo (Dinner) · Fruti di Mare (Dinner) · Appetizers (Lunch) · Soups & Salads (Lunch) · Sandwiches (Lunch) · Lunch Entrées (Lunch) · Pasta Dishes (Lunch)

Flat Breads (Dinner)

ITEM	PRICE
Stromboli Flat Bread Une pizza Stromboli avec de fines tranches de pepperoni au curry sec, nappée de notre sauce marinara maison et généreuse...	**$14.00**
Bruno Flat Bread Fresh mozzarella, parma prosciutto, with oven roasted tomatoes, e. V. 0.0. With three touch of basil.	**$14.00**
4 Cheese al Forno Flat Bread Une généreuse base de pain plat garnie de ricotta crémeuse, de provolone affiné, de fromage Asiago savoureux et de mozza...	**$13.00**

Appetizers (Dinner)

ITEM	PRICE
Gorgonzola Stuffed Mushrooms Champignons farcis avec une savoureuse combinaison de fromage gorgonzola et de saucisse italienne, rôtis au four pour un...	**$12.00**
Fresh Fried Mozzarella Mozzarella fraîche délicatement frite, accompagnée d'une sauce marinara au fromage crémeuse et riche en saveurs.	**$12.00**
Calamari Balsamico Quinoa encrusted calamari tossed in balsamic garlic butter sauce.	**$13.00**
Victor's Fried Calamari Calmars en croûte de quinoa, rehaussés d'une sauce au vin blanc et à l'ail, accompagnés de poivrons bananes sautés.	**$14.00**
Seafood Insalata for 2 Un généreux plateau de fruits de mer frais, avec homard, crevettes et calamars, agrémenté d'une vinaigrette aux zestes d...	**$22.00**
Antipasto for 2 Un assortiment pour deux : une sélection de fromage Asiago et provolone affiné, des olives importées, des poivrons rouge...	**$17.00**
Jalapeno Scallops Mollusques enveloppés de bacon au jalapeño, servis par portion de quatre.	**$15.00**
Adolfo’s Wild Mushrooms Al's favonte, served sautéed and with crispy garlic and e. V. O. O.	**$14.00**
Italian Style Chicken Wings Sautéed in an Italian garlic and herd sauce(6 per order).	**$12.00**
Zuppa di Clams Les meilleurs petits palourdes préparées avec une sauce au vin rouge ou blanc.	**$15.00**

Soups (Dinner)

ITEM	PRICE
Pasta Fagioli Un mariage réconfortant de pâtes tendres et de haricots blancs fondants, mijotés à la perfection dans un bouillon savour...	**$8.00**
Chicken Escarole	**$8.00**

Salads (Dinner)

ITEM	PRICE
Arugula Salad Feuilles d'arugula poivrées garnies de copeaux de parmesan authentique. Une poignée de tomates cerises juteuses ajoute u...	**$14.00**
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes nappées d'une sauce crémeuse faite maison à base d'ail frais et de parmesan râpé. Des cro...	**$14.00**
Olive Oil & Lemon	**$14.00**
Spinach Salad Grape tomatoes, walnuts, gorgonzola cheese, finished with hard apple cider vinaigrette.	**$14.00**

House Specialties (Dinner)

ITEM	PRICE
Adolfo’s Broccoli Rabe & Sausage Broccoli rabe et saucisse sautés à l'ail dans de l'huile d'olive extra vierge, mélangés avec des penne.	**$23.00**
Escarole & Beans With sausage sautéed in garlic and e. V. O. O.	**$21.00**
Penne & Escarole Sautéed garlic and e. V. O. O.	**$21.00**
Lobster Risotto Fine chopped carrots, summer squash, zucchini, garhc, and shallots sautéed with lobster meat in a sherry cream sauce.	**$31.00**
Adolfo’s Wild Mushroom Risotto Un mélange savoureux de champignons sauvages et importés, incluant des cèpes frais et des champignons poules des bois, m...	**$25.00**
Marsala Découvrez notre plat préparé avec du vin Marsala raffiné, accompagné de champignons savoureux, servi avec un onctueux ri...	**$28.00**
Francese Une sauce maison au beurre citronné et vin blanc, agrémentée de câpres.	**$23.00**
Italian Trio Un trio italien composé de boulettes de viande savoureuses, saucisse épicée, et braciole mijoté. Servi avec des pâtes al...	**$24.00**
Pasta Bolognese Ground pork, veal and beef in tomato sauce.	**$21.00**
Pink Vodka & Sausage Desolé, je ne peux pas générer une description basée sur les informations fournies.	**$22.00**

Pastas (Dinner)

ITEM	PRICE
Florentine Un savoureux mélange de sauce rosée, petits dés de tomates, artichauts, épinards frais, champignons et fromage Parmigian...	**$19.00**
Carbonara Une création classique alliant pancetta croustillante, crème onctueuse, échalotes délicates, et pois tendres, enveloppée...	**$26.00**
Pink Vodka Absolut peppar, fresh basil and garlic cream sauce.	**$28.00**
Vodka Gypsy Câpres, échalotes, piments bananes épicés, tomates rôties au four, artichauts, olives kalamata et épinards frais baignés...	**$18.00**
Broccoli & Garlic Brocoli et ail sautés dans de l'huile d'olive, accompagnés d'une sauce au vin blanc et de tomates en dés.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Marinara Fresca Des tomates prunes mûries à point, associées à de l'ail savoureux, du basilic frais et un filet d'huile d'olive.	**$17.00**
Alfredo Amalgame riche de beurre velouté, fromage savoureux et crème onctueuse.	**$17.00**
Arriabata Olive oil, garlic, hot peppers, olives, red onions, capers, mushrooms, and (infused) prosciutto crushed tomatoes.	**$18.00**
Primavera Un mélange vibrant de légumes frais, doucement sautés dans une sauce à l'ail et au vin blanc.	**$17.00**
Adolfo’s Wild Mushroom Un mélange savoureux de champignons sauvages et importés, délicatement poêlés à l'huile d'olive extra vierge avec une to...	**$22.00**

Pollo (Dinner)

ITEM	PRICE
Parmigiana Poulet pané au parmesan, doré à la perfection, nappé de sauce marinara et gratiné avec une généreuse couche de mozzarell...	**$23.00**
Ratalatta Poulet grillé, tranches d'aubergines, tomates marinées, basilic frais et mozzarella de bufflonne fondue sur du penne, na...	**$23.00**
Gorgonzola Poulet grillé assaisonné, nappé d'une sauce crémeuse au gorgonzola, accompagné de brocoli croquant, le tout servi sur un...	**$22.00**

Side Dishes (Dinner)

ITEM	PRICE
Scasoned Vegetables	**$6.00**
Broccoli Rabe	**$6.00**
Broccoli	**$6.00**
Sautéed Spinach Feuilles d'épinards tendres rapidement sautées à l'ail et à l'huile d'olive extra vierge, rehaussées d'une pointe de jus...	**$6.00**
Asparagus	**$6.00**
Sautéed Escarole Feuilles d'escarole sautées délicatement avec de l'ail et une touche d'huile d'olive extra vierge.	**$6.00**
Side Salad	**$5.00**
Mama’s Meatballs (2) Faites maison avec un mélange savoureux de bœuf haché et porc, rehaussé d'ail frais et d'herbes aromatiques. Chaque boul...	**$6.00**
Imported Italian Sausage (2) Deux saucisses italiennes soigneusement importées, grillées à la perfection jusqu'à ce qu'elles libèrent leurs arômes au...	**$6.00**

Vitello (Dinner)

ITEM	PRICE
Bone-In Veal Parmigiana Parmesan-breaded veal, fried and topped with marinara sauce and mozzarella cheese.	**$38.00**
Veal Capicola Sautéed in e. V. 0.0. With roasted garlic, spinach, diced tomato, mushrooms and sliced hot capicola topped with melted g...	**$26.00**
Veal Milanese Tendre escalope de veau panée, cuite dans de l'huile d'olive extra vierge, accompagnée d'une sauce parfumée au vin blanc...	**$25.00**

ITEM	PRICE
Veal Saltimbocca Faux filet de veau est sauté dans de l'huile d'olive, parfumé de sauge fraîche et d'ail, puis nappé d'une sauce au vin b...	**$27.00**

Manzo (Dinner)

ITEM	PRICE
Steak Alla Mama Filet mignon grilled to perfection then finished with garlic butter, sliced black olives, roasted red peppers and fresh...	**$35.00**
Stuffed Steak Alla Mama Same as above with prosciutto ham and gorgonzola stuffing.	**$37.00**

Fruti di Mare (Dinner)

ITEM	PRICE
Scrod Florentine Scrod fillet topped with plum tomatoes, fresh spinach, light garlic, white wine with a hint of lemon, topped with melted...	**$25.00**
Zuppa di Pesce Un mélange de palourdes, crevettes, pétoncles, calamars et chair de homard, le tout nappé d'une sauce rouge ou blanche,...	**$36.00**
Linguine with Clam Sauce Linguine délicatement nappées de votre choix de sauce rouge ou blanche aux palourdes.	**$25.00**
Shrimp & Scallop al Forno Gros crevettes du Golfe et pétoncles dorés à l'ail, accompagnés de vin blanc, asperges et tomates en dés, napés d'une sa...	**$32.00**
Baked Seafood Un mélange de crevettes, de cabillaud et de pétoncles, garni d'une farce aux miettes de homard, puis cuit au four jusqu'...	**$31.00**

Appetizers (Lunch)

ITEM	PRICE
Victor's Fried Calamari	**$8.95**
Fried Mozzarella Des morceaux de mozzarella enveloppés dans une légère chapelure maison, croustillants à l'extérieur et fondants à cœur....	**$6.95**
Stuffed Sausage Gorgonzola Mushrooms	**$7.95**
Shrimp Cocktail ```false```	**$9.95**

Soups & Salads (Lunch)

ITEM	PRICE
Chicken Escarole Soup Un bouillon clair et réconfortant accueille de tendres morceaux de poulet, accompagnés de feuilles d'escarole légèrement...	**$3.95**
Pasta Fagioli Un savoureux ragoût de haricots blancs et pâtes, cuisiné à la perfection avec des tomates juteuses et des oignons doucem...	**$3.95**
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes, enrobées d'une vinaigrette crémeuse à l'ail et au parmesan, garnies de croutons dorés à...	**$8.95**
Arugula Salad Une salade vivante de roquette croquante mélangée à des quartiers de poire juteuse et à des copeaux de parmesan parfumés...	**$8.95**
Chop Chop Salad Une salade croquante où le mélange de laitue romaine fraîche rencontre le croquant des tomates juteuses et concombres en...	**$9.95**

ITEM	PRICE
Spinach Salad	**$8.95**
Antipasto Over Romaine	**$13.95**
Side Salad	**$3.95**

Sandwiches (Lunch)

ITEM	PRICE
Italian Tuna	**$9.95**
Veggie Burger Un savoureux mélange de pois chiches cuits à la perfection pour créer un burger végétarien copieux. Assaisonné de fines...	**$8.95**
Cold Cut Combination	**$10.95**
Prosciutto Basil	**$11.95**
Grilled Sausage & Broccoli Rabe Suculentes saucisses grillées accompagnées de brocoli rabe légèrement sauté. Les saucisses juteuses, avec leur peau doré...	**$11.95**
Parmigiama Choice of chicken, veal or eggplant.	**$9.95**
Jalapeño Bacon, Lettuce & Tomato Fines tranches de bacon croustillantes, grillées à la perfection, se mêlent à la chaleur subtile des jalapeños frais. Le...	**$9.95**
Smoke House Chicken Poulet grillé au bois de fumage, délicatement assaisonné de fines herbes et d'épices, offrant une peau croustillante ave...	**$11.95**
Smoke House Beef Le bœuf Smoke House est lentement cuit jusqu'à une tendreté idéale, capturant l'essence du fumé au bois de pommier. Mari...	**$13.95**

Lunch Entrées (Lunch)

ITEM	PRICE
Francese Over angel hair pasta choice.	**$12.95**
Parmigiana Over penne pasta choice.	**$10.95**
Fish & Chips Un filet de cabillaud enrobé d'une pâte légère et croustillante, frit à la perfection dorée. Accompagné de frites maison...	**$12.95**
Baked Tuna Penne Alfredo Penne rigate enveloped in a creamy Alfredo sauce meets tender chunks of tuna, all baked to golden, bubbly perfection. A...	**$10.95**
Linguine with Red Baby Clam Sauce Linguine baignées dans une sauce aux petites palourdes rouges, mijotées délicatement avec de l'ail et du vin blanc. Les...	**$12.95**
Linguine with White Baby Clam Sauce	**$12.95**
Stuffed Scallops & Pasta De tendres pétoncles sont délicatement farcis d'une farce savoureuse, enrichie de fines herbes et de chapelure dorée. Il...	**$14.95**

Pasta Dishes (Lunch)

ITEM	PRICE
Penne Pasta	**$9.95**
Fcttuccine	**$9.95**

ITEM	PRICE
Ricatoni	**$9.95**
Capcllins	**$9.95**
Linguine	**$9.95**