

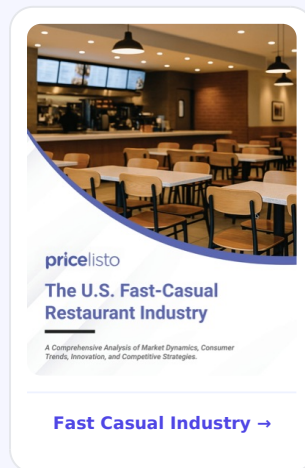


Adolfo's Ristorante

Adolfo's Ristorante

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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

ITEM	PRICE
Olive Oil & Lemon false	\$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 false	\$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 braciola 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
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

ITEM	PRICE
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)	
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)	
Scasoned Vegetables false	\$6.00
Broccoli Rabe false	\$6.00
Broccoli false	\$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 false	\$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)	
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
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
Spinach Salad	\$8.95
Antipasto Over Romaine	\$13.95

ITEM	PRICE
Side Salad	\$3.95

Sandwiches (Lunch)

ITEM	PRICE
Italian Tuna false	\$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 false	\$11.95
Grilled Sausage & Broccoli Rabe Suculentes saucisses grillées accompagnées de brocoli rabe légèrement sauté. Les saucisses juteuses, avec leur peau doré...	\$11.95
Parmigiana 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 false	\$9.95

ITEM	PRICE
Ricatoni false	\$9.95
Capcllins	\$9.95
Linguine	\$9.95