



Adriatico Trattoria Italiana

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Al Pomodoro Toasted ciabatta bread topped with fresh diced tomatoes, red onion, basil & extra virgin olive oil.	\$8.50
Capesante Alla Crema Di Mostarda Des savoureuses pétoncles poêlées se marient à merveille avec une sauce onctueuse à la crème de moutarde et au brandy. L...	\$17.50
Carciofini Mama Mia Cœurs d'artichauts tendres poêlés avec des tomates séchées au soleil, arrosés d'huile d'olive extra vierge, relevés d'ai...	\$11.50
Classico Antipasto Misto (For Two) Une sélection de véritables antipasti italiens pour deux personnes : découvrez le goût raffiné du prosciutto di Parma, d...	\$22.50
Gamberi Al Quatro Formaggi Crevettes sautées avec des échalotes et de l'oignon vert, arrosées de brandy, nappées d'une sauce aux quatre fromages et...	\$16.50
Calamaretti Alla Napoletana Faux.	\$10.50
Caprese Sliced fresh milk mozzarella, over vine ripe tomatoes & fresh basil, drizzled with extra virgin olive oil and balsamic g...	\$10.50
Carpaccio Di Manzo Fines tranches de filet mignon agrémentées de copeaux de fromage grana padano, de câpres, d'huile d'olive extra vierge e...	\$13.50
Cozze Mare Chiaro Faux.	\$13.50
Polpette Al Pomodoro Une préparation traditionnelle de boulettes de viande, mijotées dans une sauce tomate riche et parfumée.	\$8.50

Zuppa E Insalata

ITEM	PRICE
Insalata Della Casa Organic spring mix topped with fresh tomatoes, red onion and our homemade white balsamic vinaigrette dressing.	\$6.50
Insalata Cesare Feuilles de romaine croquantes mêlées à des croûtons maison, parsemées de parmesan reggiano.	\$7.50
Insalata Alla Pera Mélange de jeunes pousses bio accompagné de rondelles de poire Anjou, noix croquantes et fromage Gorgonzola, le tout arr...	\$9.50
Burrata Boule de mozzarella fraîche garnie de stracciatella et de crème, servie sur un lit de jeunes pousses biologiques et de t...	\$12.50

Le Paste

ITEM	PRICE
Bucatini Alla Maremma Bucatini enrobé de champignons sauvages, relevé de pancetta et accompagné de petits pois, dans une sauce tomate légère.	\$18.50
Gamberoni Con Spaghetti Fra Diavolo Gambas géantes nichées sur un lit de spaghetti, baignées dans une sauce "fra Diavolo" relevée, offrant une touche de piq...	\$22.50
Pappardelle Amalfi Wide ribbon pappardelle pasta with shrimp, zucchini, sun-dried tomatoes, in a brandy cream sauce - an assault of riches...	\$23.00
Rigatoni Alla Siciliana Rigatoni accompagné d'aubergine italienne, mozzarella fondante, basilic frais, et parsemé de ricotta salée importée en f...	\$16.50
Cannelloni Della Mamma Des tubes de pâtes fraîches garnis de ricotta, tomates séchées, épinards et basilic, nappés d'une sauce rose délicate.	\$17.50

ITEM	PRICE
Gnocchi Della Casa Gnocchi de pommes de terre faits maison, servis au choix avec une sauce qui vous convient.	\$16.50
Pappardelle Bolognese Wide ribbon pasta tossed with our traditional Bolognese meat sauce.	\$19.50
Spaghetti Con Vongole Spaghetti agrémenté de palourdes fraîchement cueillies, tomates cerises juteuses, une nuance de sauce marinara, ail et p...	\$19.50
Piatti Principale	
ITEM	PRICE
Capellini Alla Checca Angel hair pasta enveloped in a medley of ripe cherry tomatoes, aromatic basil leaves, and roasted garlic, all gently co...	\$16.50
Risotto Ai Fuhghi Misti Un risotto crémeux à base de riz Arborio, généreusement garni de champignons portobello, shiitake, porcini et champignon...	\$22.50
Pappardelle Allo Scoglio Pâtes pappardelle servies avec un mélange de fruits de mer comprenant crevettes, pétoncles, palourdes, moules et calamar...	\$31.50
Ravioli Di Aragosta Pâtes ravioli généreusement farcies de chair de homard du Maine, nappées d'une sauce crémeuse au homard et vodka.	\$21.50
Tortellacci Alla Salvia Large tortellini filled with beef and veal, tossed in a fresh sage and butter sauce.	\$18.50
Secondi Piatti	
ITEM	PRICE
Costata D'Agnello Scotta Dito Côtelettes d'agneau australiennes imprégnées de romarin, ail et huile d'olive extra vierge, grillées avec soin.	\$38.50
Pollo Al Limone Filet de poulet délicatement sauté dans une réduction de citron et vin blanc, agrémenté de câpres.	\$18.50
Scaloppine Di Vitello al Marsala Fines tranches de veau poêlées accompagnées de champignons sauvages, d'échalotes et de vin Marsala.	\$22.50
Vitello Al Sienese Tender veal medallions sautéed and topped with prosciutto di parma and fontina cheeses, in a pinot grigio wine sauce, ov...	\$23.50
Filetto Al Gorgonzola Faux-filet mignon de 8 oz, soigneusement poêlé avec des échalotes, une touche de brandy, parachevé d'une sauce crémeuse...	\$34.50
Pollo Al Funghetto Poitrine de poulet dorée à la poêle, accompagnée de tomates cerises et de champignons sauvages, le tout nappé d'une sauc...	\$18.50
Salmone Alla Cremonese Faux filet de saumon de l'Atlantique, poêlé avec des pointes d'asperges, nappé d'une sauce crémeuse au brandy et moutard...	\$23.50
Scaloppine Pizzaiola Veau tendre et finement aplati, sauté avec des échalotes, câpres et origan frais, nappé d'une sauce tomate légère.	\$22.50
Zuppa Di Pesce Délicatement assemblée, cette soupe marine regorge de crevettes fraîches, de poisson, de moules, de palourdes et de cala...	\$29.50