

Ristorante Pizzeria Adriatico

6, route de Neuf-Brisach

68000 COLMAR

03 89 41 21 94

Fermé Mardi et Mercredi

Horaires de service :

Dimanche, Lundi et Jeudi 12 h à 14 h et 19 h à 22h00

Vendredi et Samedi 12 h à 14 h et 19 h à 22h30.

PIZZA ET PATES A EMPORTER

Les apéritifs

<i>Amer bière – Picon bière – Cynar bière 3cl</i>	4.00€
<i>Martini blanc ou rouge 4cl</i>	4.70 €
<i>Campari 4cl</i>	4.70€
<i>Pastis – Ricard 2cl</i>	2.60€
<i>Ricard Tomate – Mauresque – Perroquet 2cl</i>	2.70€
<i>Porto 4cl</i>	4.70€
<i>Suze 4cl</i>	4.70€
<i>Marsala 4cl</i>	4.70€
<i>Blanc cassis</i>	4.20€
<i>Crémant cassis</i>	5.30€
<i>Coupe crémant</i>	4.70€
<i>Bitter San Pellegrino 10cl</i>	4.20€
<i>Prosecco</i>	5.90€
<i>Moscato</i>	5.90€
<i>Apérol Spritz</i>	7.20€

Les Eaux et softs

<i>Evian, Badoit, San Pellegrino 50cl</i>	3.70€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl</i>	3.70€
<i>Orangina 25cl</i>	3.70€
<i>Schweppes 25 cl</i>	3.70€
<i>Jus de fruits 25cl (orange, pomme, ananas, tomate)</i>	3.70€
<i>Ice tea 25 cl</i>	3.70€
<i>Limonade – Diabolo 25cl</i>	3.40€
<i>Sirop à l'eau 20 cl (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, orgeat)</i>	2.50€

Les Bières

<i>Pression Mützig 25 cl</i>	3.50€
<i>Panaché – Monaco 25cl</i>	3.50€
<i>Bières du mois 25cl</i>	3.80€
<i>Heineken bt 25cl</i>	4.20€

Les alcools et liqueurs

<i>Whisky J&B 4cl</i>	6.10€
<i>Vodka – Gin – Get 27 – Bailey's 4cl</i>	6.10€
<i>Calvados – Cognac – Armagnac 4cl</i>	6.10€
<i>Eau de vie 4cl (Marc de Gewurtz, Mirabelle, Poire, Framboise)</i>	6.10€
<i>Grappa – Amaretto – Limoncello –Fernet branca 4cl</i>	5.90€
<i>Diplomatico, Zacapa 4cl</i>	9.50€

Les entrées

<i>Friture de calamars frais (selon arrivage)</i>	15.10€
<i>Antipasti (légumes grillés)</i>	11.90€
<i>Charcuterie italienne</i>	11.90€
<i>Assiette Adriatico (antipasti, charcuterie italienne)</i>	12.90€
<i>Tomate Mozzarella</i>	9.90€
<i>Assiette de jambon de Parme</i>	11.90€
<i>½ douzaine d'escargots</i>	9.00€
<i>Douzaine d'escargots</i>	18.00€
<i>Focaccia mortadelle (pâte blanche, mortadella)</i>	9.50€
<i>Focaccia jambon de parme (pâte blanche, jambon de parme)</i>	9,50€
<i>Bruschetta (pain grillé, tomate cerise, origan)</i>	9.50€
<i>Salade verte</i>	3.00€

Pour les enfants

<i>Pizza bambino (Tomate, mozzarella, jambon blanc)</i>	6,90€
<i>Spaghetti bolognaise (bœuf, veau)</i>	6,90€

Menu enfant :

<i>Pizza bambino (Tomate, mozzarella, jambon blanc) + 1 boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat, straciatella, café, citron, framboise)</i>	8,90€
<i>Spaghetti bolognaise (bœuf, veau) + 1 boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat, straciatella, café, citron, framboise)</i>	8,90€

Menu du jour : (en semaine)

Entrée + plat : 11.90 €

Plat du jour : 10.50 €

Les pâtes

<i>Spaghetti Napolitaine (sauce tomate)</i>	9.90€
<i>Spaghetti Bolognese (bœuf et veau)</i>	11.90€
<i>Spaghetti Carbonara (crème, œuf, pancetta)</i>	11.90€
<i>Spaghetti Pizzaiola (sauce tomate, ail)</i>	11.90€
<i>Spaghetti Vongole (palourdes fraîches, sauce tomate, ail)</i>	15.80€
<i>Fusilli crevettes courgettes (crevettes fraîches, courgettes, jus de citron)</i>	14.10€
<i>Papardelle alla Romana (sauce tomate, lardons, petits pois, vin blanc)</i>	13.20€
<i>Bucatini alla Matriciana (sauce tomate, lardons, vin blanc)</i>	13.20€
<i>Penne all'arrabiata (sauce tomate pimentée)</i>	10.80€
<i>Tortellini (bœuf) alla panna (crème, jambon, champignon frais)</i>	12.50€

Les viandes (accompagnement spaghettis ou frites)

Escalope de veau (noix) :

<i>Bolognese (panée, jambon, mozzarella, sauce bolognese)</i>	21.50€
<i>Milanaise (panée façon milanaise)</i>	19.90€
<i>Saltimbocca alla Romana (sauge, jambon de Parme, vin blanc)</i>	21.50€
<i>Baoletta alla boscaiola (cordon bleu, sauce crème tomate, champignons frais)</i>	22.90€
<i>Cordon Bleu</i>	21.50€
<i>Cordon Bleu à la crème (crème, champignons frais)</i>	22.90€
<i>Viennoise (panée)</i>	20.40€
<i>Escalope à la crème (crème, champignons frais)</i>	22.50€

Bœuf (faux filet) :

<i>Faux filet au four (ail, persil, grana padano, huile d'olive)</i>	22.90€
<i>Maître d'Hôtel</i>	20.40€
<i>Pizzaiola (sauce tomate à l'ail)</i>	21.00€

Les Fromages

<i>Gorgonzola</i>	6.10€
<i>Provolone</i>	6.10€
<i>Assortiment de fromage (grana, gorgonzola, provolone)</i>	9.40€

Les Desserts

<i>Coupe Amarena</i> <i>(Glace vanille, cerises Amarena, cognac, chantilly)</i>	8.90€
<i>Café liégeois</i> <i>(Glace café, café, chantilly)</i>	7.20€
<i>Dame blanche</i> <i>(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7.90€
<i>Profiteroles</i> <i>(Choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7.90€
<i>Sorbet nature</i> <i>(Citron, poire, framboise au choix)</i>	6.20€
<i>Sorbet arrosé</i> <i>(citron, poire, framboise au choix)</i>	8..00€
<i>Boule de glace au choix</i> <i>(Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, straciatella)</i>	2.60€
<i>Tiramisù maison</i>	7.00€
<i>Fondant au chocolat maison (10 minutes)</i> <i>(Fondant au chocolat, glace vanille, crème anglaise)</i>	8.50€
<i>Panna cotta maison (coulis de fruit rouge)</i>	7.00€
<i>Café gourmand</i>	7.00€
<i>Vacherin glacé (vanille, framboise) Maison Albas</i>	7.50€

Les Boissons chaudes

<i>Café ou expresso</i>	2.00€
<i>Café crème</i>	2.10€
<i>Grand café</i>	3.70€
<i>Café décaféiné – thé – infusion</i>	2.50€
<i>Capuccino</i>	3.80€
<i>Irish coffee</i>	8.00€

Les vins en pichet

	<i>Verre (15cl)</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<u>Rouge :</u>			
<i>Rouge Italien (Abruzzes)</i>	3.40€	5.60€	11.00€
<i>Rosso Isola Di Nuraghi (Sardaigne)</i>	3.90€	7.00€	13.80€
<i>Merlot 921 (Venetie)</i>	4.10€	7.70€	14.70€
<i>Côtes du Rhône Les Magerans</i>	4.40€	7.50€	14.80€
<i>Côtes du Rhône Château des coccinelles</i>	5.00€	8.30€	16.70€
<i>Lambrusco (Emilie Romagne)</i>	3.40€	5.60€	11.00€
<u>Rosé :</u>			
<i>Rosé Italien (Abruzzes)</i>	3.40€	5.60€	11.00€
<i>Araxi Rosé (Sardaigne)</i>	3.90€	7.00€	13.80€
<i>Gris blanc (Languedoc-Roussillon)</i>	4.10€	7.70€	14.70€
<u>Blanc :</u>			
<i>Nuragus blanc (Sardaigne)</i>	3.90€	7.00€	13.80€
<i>Blanc Italien Frascati (Latium)</i>	3.40€	5.60€	11.00€
<i>Edelzwicker (Schwartz Husseren les Chateaux)</i>	3.40€	5.60€	11.00€

Les vins (bouteille)

Rouge :

<i>Merlot 921 (Venetie)</i>	22.00€
<i>Montepulciano d'Abruzzo (rouge)</i>	20.60€
<i>Valpolicella Classico (Venetie)</i>	27.50€
<i>Primitivo (Pouilles)</i>	30.80€
<i>Chianti Classico (Toscane)</i>	35.60€
<i>Giomé (Lombardie)</i>	38.00€
<i>Nero d'Avola (Sicile)</i>	23.80€
<i>Lambrusco (Emilie Romagna)</i>	18.50€
<i>Côtes du Rhone Les Magerans</i>	20.50€
<i>Côtes du Rhône Château des Coccinelles "BIO"</i>	26.90€
<i>Pinot noir (fût de chêne Emile Schwartz)</i>	33.60€

Blanc :

<i>Pinot Grigio {Venetie}</i>	25.00€
-------------------------------	--------

Rosé :

<i>Montepulciano d'Abruzzo (rosé)</i>	22.60€
<i>Gris blanc (Languedoc-Roussillon)</i>	22.00€

Les pétillants (bouteille)

<i>Champagne Moët & Chandon</i>	69.00€
<i>Crémant d'Alsace Emile Schwartz & Fils</i>	32.00€