# 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 13 h 45 et 19 h à 22h00 Vendredi et Samedi 12 h à 13 h 45 et 19 h à 22h00.

PIZZA ET PATES A EMPORTER

Les apéritifs		
Amer bière – Picon bière – Cynar bière ૩cl	4.00€	
Martini blanc ou rouge 4cl	4.90 €	
Campari 4cl	4.90€	
Pastis – Ricard 2cl	3.00€	
Ricard Tomate – Mauresque – Perroquet 2a	3.10€	
Porto 4cl	4.90€	
Suze 4cl	4.90€	
Marsala 4cl	4.90€	
Blanc cassis	4.50€	
Crémant cassis	5.50€	
Coupe crémant	4.90€	
Bitter San Pellegrino 10cl	4.20€	
Prosecco	5.90€	
Moscato	6.20€	
Apérol Spritz	7.90€	
Les Eaux et softs		
Evian, Badoit, San Pellegrino 50cl	3.90€	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	3.90€	
Orangina 25cl	3.90€	
Schweppes 25 cl	3.90€	
Jus de fruits 25cl (orange, pomme, ananas, tomate)	3.90€	
Ice tea 25 cl	3.90€	
Limonade – Diabolo 25cl	3.50€	
Sirop à l'eau 20 cl (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, orgeat)	2.50€	
Les Bières		
Pression Mützig 25 cl	3.80€	
Panaché – Monaco 25cl	3.80€	
Bières du mois 25cl	3.90€	
Heineken bt 25cl	4.50€	
Les alcools et liqueurs		
Whisky J&B 4cl	6.10€	
Vodka – Gin – Get 27 – Bailey's 4cl	6.10€	
Calvados – Cognac – Armagnac 4cl	6.10€	
Eau de vie 4cl (Marc de Gewurtz, Mirabelle, Poire, Framboise)	6.10€	
Grappa – Amaretto – Limoncello –Fernet branca 4cl	5.90€	
Diplomatico, Zacapa 4cl	9.50€	

#### Les entrées

Antipasti (légumes grillés)	13.50€
Charcuterie italienne	14.50€
Assiette Adriatico (antipasti, charcuterie italienne)	14.90€
Tomate Mozzarella	12.50€
Assiette de jambon de Parme	13.50€
½ douzaine d'escargots	9.00€
Douzaine d'escargots	18.00€
Focaccia mortadelle (pâte blanche, mortadella)	11.50€
Focaccia jambon de parme (pâte blanche, jambon de parme)	11.90€
Bruschetta (pain grillé, tomate cerise, origan)	11.50€
Salade verte	3.50€

#### Pour les enfants

Pizza bambino (Tomate, mozzarella, jambon blanc)	7.50€
Spaghetti bolognaise (bœuf, veau)	<i>7.50</i> €

#### Menu enfant :

Pizza bambino (Tomate, mozzarella, jambon blanc) + 1 boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat, straciatella, café, citron, framboise) 9.50€

Spaghetti bolognaise ( bœuf, veau) + 1 boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat, straciatella, café, citron, framboise) 9.50€

Menu du jour : (en semaine)

Entrée + plat : 14.60 €

Plat du jour : 13.20 €



### Les pâtes

Spaghetti Napolitaine (sauce tomate)	11.40€
Spaghetti Bolognaise (bœuf et veau)	13.40€
Spaghetti Carbonara (crème, œuf, pancetta)	13.40€
Spaghetti Pizzaiola (sauce tomate, ail)	13.40€
Spaghetti Vongole (palourdes fraîches, sauce tomate, ail)	16.80€
Fusilli crevettes courgettes (crevettes fraîches, courgettes, jus de citron)	15.00€
Penne al'arrabiata (sauce tomate pimentée)	12.40€
Tortellini (bœuf) alla panna (crème, jambon, champignon frais)	14.00€

### $Les\ viandes\ {\scriptstyle (accompagnement\ spaghettis\ ou\ frites)}$

#### Escalope de veau (noix):

Bolognaise (panée, jambon, mozzarella, sauce bolognaise)	24.90€
Baoletta alla boscaiola (cordon bleu, sauce crème tomate, champignons frais)	25.90€
Cordon Bleu	24.50€
Cordon Bleu à la crème (crème, champignons frais)	25.90€
Viennoise (panée)	23.50€
Escalope à la crème (crème, champignons frais)	24.90€

#### Bœuf (faux filet):

Faux filet au four (ail, persil, grana padano, huile d'olive)	25.50€
Maître d'Hôtel	23.50€
Pizzaiola (sauce tomate à l'ail)	24.50€

#### Suppléments :

Frites	3.50€
Pâtes	3.50€
Sauce crème ou haoletta	3 50€



#### Les Pizzas

Marguerite : (Tomate, mozzarella, basilic)	10.30€	Thon: (Tomate, mozzarella, thon, oignons, o	13.70€ lives)
Napolitaine: (Tomate, mozzarella, anchois, olives)	12.70€	Diavola: (Tomate, mozzarella, poivrons, salami piquant, basilic, olives)	13.70€
Romana : (Tomate, mozzarella, jambon blanc)	12.70€	Calabraise : (Tomate, mozzarella, viande hachée* jambon, salami légèrement piquant)	14.20€ maison,
Luca : (Tomate, mozzarella, jambon blanc champignons frais)	13.70€	Bianca : (Tomates fraîches, mozzarella, roquette, copeaux de grana padano)	13.50€
Capricieuse : (Tomate, mozzarella, merguez, œuf)	13.70€	Bianca parme : (Tomates fraîches, mozzarella, parme, roquette, copeaux de grana padano)	14,90€
Parma : (Tomate, mozzarella, jambon parme, roquette, copeaux de grana padano)	14.90€	Bianca mortadella : 14.50€ (Tomates fraîches, mozzarella, mortadella roquette, copeaux de grana padano)	
4 fromages : (Tomate, mozzarella, gorgonzola, Grana padano, provolone)	13.70€	Campana parma : (Tomate, mozzarella di bufala crue, ro parme, copeaux de grana padano)	14,90€ quette,
Calzone: (Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, œuf coulant)	14.30€	Campana mortadella: 14,50€ (Tomate, mozzarella di bufala crue, roquette, mortadella, copeaux de grana padano)	
Elio: (Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, salami, oignons)	14.00€	<b>Bolognaise :</b> (Tomate, mozzarella, viande hachée*maison, oeuf	14.30€
4 saisons : (Tomate, mozzarella, jambon, poivrons artichauts, champignons frais)	14.30€	Adriatico: (Tomate, mozzarella, aubergines, oignons, olives)	13.70€
<b>Végétarienne :</b> (Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, artichauts, champignons fr	14.30€ ais)	Ela: (Tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola, champignons frais)	14.00€
<b>Bufala :</b> (Tomate, mozzarella di bufala, Tomates fraîches, basilic)	14.50€	Supplément ingrédient Supplément ingrédient bufala 75 gr Supplément ingrédient parme *Viande hachée bœuf, veau	1,50€ 2.00€ 2.00€

Toutes nos pizzas sont élaborées à base de produits frais !!



### Les Fromages

Gorgonzola	6.60€
Provolone	6.60€
Assortiment de fromage (grana, gorgonzola, provolone)	10.20€

### Les Desserts

Coupe Amarena (Glace vanille, cerises Amarena, cognac, chantilly)	8.90€
Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7.90€
Profiteroles (Choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7.90€
Sorbet nature (Citron, poire, framboise au choix)	6.20€
Sorbet arrosé (citron, poire, framboise au choix)	800€
Boule de glace au choix (Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, straciatella)	2.60€
Tiramisù maison	<i>7.50€</i>
Fondant au chocolat maison (10 minutes) (Fondant au chocolat, glace vanille, crème anglaise)	8.50€
Panna cotta maison (coulis de fruit rouge)	7.00€
Café gourmand	<i>7.90€</i>
Vacherin glacé (vanille, framboise) Maison Albas	<i>7.50€</i>

### Les Boissons chaudes

Café ou expresso	2.20€
Café crème	2.40€
Grand café	3.70€
Café décaféiné – thé – infusion	2.50€
Capuccino	3.80€
Irish coffee	9.00€



### Les vins en pichet

	Verre (15cl)	25cl	50cl
Rouge :			
Rosso Isola Di Nuraghi (Sardaigne)	5.40€	8.60€	16.40€
Merlot (Venetie)	5.80€	9.50€	17.10€
Côtes du Rhône Les Magerans	5.80€	9.50€	17.10€
Lambrusco (Emilie Romagne)	4.80€	<i>7.60€</i>	13.50€
Coribante (pouilles)	6.20€	10.50€	20.00€
Rosé :			
Araxi Rosé (Sardaigne)	5.40€	8.60€	16.40€
Gris blanc (Languedoc-Roussillon)	5.80€	9.30€	17.10€
Blanc:			
Nuragus blanc (Sardaigne)	5.40€	8.60€	16.40€
Blanc Italien Frascati (Latium)	4.80€	<i>7.60€</i>	13.50€

### Les vins (bouteille)

Rn	11	n	0	
<u>11 U</u>	<u>u</u>	ч	L	•

Merlot (Venetie)	24.50€
Montepulciano d'Abruzzo (rouge)	24.10€
Valpolicella Classico (Venetie)	29.90€
Primitivo (Pouilles)	33.30€
Chianti Classico (Toscane)	37.10€
Nero d'Avola (Sicile)	26.30€
Lambrusco (Emilie Romagna)	19.90€
Côtes du Rhone Les Magerans	23.00€
Coribante (pouilles)	29.00€
Blanc:	
Pinot Grigio {Venetie}	<i>27.50€</i>
Rosé:	
Montepulciano d'Abruzzo (rosé)	25.10€
Gris blanc (Languedoc-Roussillon)	24.50€

