

TABLE D'HÔTE 1

Focaccia

Focaccia à l'ail et fines herbes

Entrées

Potage du Chef

ou

Panaché de laitue en vinaigrette Italienne ou César

ou

Entrée de pâtes maison avec sauce Corneli

ou

Boulettes de risotto frites au Parmesan «arrancini» (extra 8\$)

ou

Calamars frits avec sauce aïoli (extra 9\$)

Plats principaux

Pizza Corneli al forno 40\$

La pizza de votre choix sur toute la sélection des pizza de la maison

Spaghetti primavera 40\$

Oignons, poivrons, champignons, zucchini, tomates cerises et épinards sautés à l'ail et au vin blanc

Lasagna Casareccia 40\$

Notre fameuse lasagne gratinée au four

Salmone alla griglia con avocado 45\$

Filet de saumon cuit sur le gril, servi avec une guacamole à l'avocat, légumes et pommes de terre

Scaloppine di vitello fichi e Porto 45\$

Escaloppe de veau avec figues, champignons, sauce demi-glace au Porto servi avec légumes et pommes de terre

Agnello al forno 50\$

Tendre jarret d'agneau longuement braisé dans une sauce demi-glace au vin rouge, servi avec légumes et pommes de terre

Dolce

Mini cannolis fait Maison

TABLE D'HÔTE 2

Focaccia

Focaccia à l'ail et fines herbes

Entrées

Potage du Chef

ou

Panaché de laitue en vinaigrette Italienne ou César

ou

Entrée de pâtes maison avec sauce Corneli

ou

Beignets de crabe avec mayonnaise aïoli (extra 8\$) ou

Burrata servie avec tomates, pesto et crostini (extra 10\$)

Plats principaux

Pizza Corneli al forno 40\$

La pizza de votre choix sur toute la sélection des pizza de la maison

Cavatelli alla ricotta 40\$

Pâtes fait à la main avec ricotta, pesto de basilic et champignons sauvages

Linguini con gamberi e Capesante 40\$

Crevettes tigrées, pétoncles, champignons, huile d'olives, ail, vin blanc, crème et pesto

Pollo alla Dijonnaise 40\$

Poulet grillé avec une sauce à la crème, champignons et moutarde de Dijon, servi avec légumes et pommes de terre

Vitello alla Parmigiana 45\$

Escaloppe de veau légèrement panée, napée de notre sauce tomate Corneli et mozzarella, le tout gratiné au four avec légumes et pommes de terre

Agnello al forno 50\$

Tendre jarret d'agneau longuement braisé dans une sauce demi glace au vin rouge, servi avec légumes et pommes de terre

Dolce

Mini cannolis maison

TABLE D'HÔTE 3

49 \$

Focaccia

Focaccia à l'ail et fines herbes

Entrées

Potage du Chef

ou

Panaché de laitue en vinaigrette italienne ou César

ou

Entrée de pâtes Maison avec sauce Corneli

ou

Beignets de crabe avec mayonnaise aïoli

ou

Boulettes de risotto frites au Parmesan «arrancini»

Plats principaux

Pizza Corneli al forno

La pizza de votre choix sur toute la sélection des pizzas de la Maison

Linguini Pescatore

Crevettes tigrées, moules, pétoncles, palourdes, calamars, ail et sauce aux tomates fraîche

Cavatelli alla ricotta

Pâtes fait à la main avec ricotta, pesto de basilic et champignons sauvages

Salmone alla griglia con avocado

Filet de saumon cuit sur le grill, servi avec une guacamole à l'avocat, légumes et pommes de terre

Scaloppine di vitello Boscaiola

Escaloppe de veau à la crème, champignons, ail, échalottes et épinards

Agnello al forno

Tendre jarret d'agneau longuement braisé dans une sauce demi glace au vin rouge, servi avec légumes et pommes de terre

Dolce e caffè

Mini cannoli Maison
et café régulier

M E N U

Focaccia

Focaccia à l'ail et fines herbes

Antipasto

Prosciutto e melone, fromage fior di latte, rapini et saucisses italiennes grillées, calamars frits avec sauce aïoli

En plus de :

Zuppa del giorno

Ou

Pasta della Casa

Ou

Insalata mista ou César

Piatti principali

Pizza Corneli al forno

La pizza de votre choix sur toute la sélection des pizzas de la Maison

Linguini con gamberi e Capesante

Linguini aux crevettes, pétoncles, champignons, vin blanc et sauce crémeuse au pesto

Salmone alla griglia con avocado

Filet de saumon cuit sur le grill, servi avec une guacamole à l'avocat, légumes et pommes de terre

Scallopine di vitello Boscaiola

Escaloppe de veau à la crème, champignons, ail, échalottes et épinards

Agnello al forno

Tendre jarret d'agneau longuement braisé dans une sauce demi glace au vin rouge, servi avec légumes et pommes de terre

Dolce e caffè

Mini cannoli Maison et café

Liqueur douce et eau minérale

Menu à 69 \$ + taxes et service

M E N U

Focaccia

Focaccia à l'ail et fines herbes

Antipasto

Prosciutto e melone, fromage fior di latte, rapini et saucisses italiennes grillées, calamars frits avec sauce aïoli, arancini au petits pois et Parmesan

Pasta

Cavatelli fait à la main avec sauce tomate et basilic frais

Insalata mista

Mesclun de laitues le tout rehaussé de notre vinaigrette Maison

Piatti principali

Pollo alla Dijonaise

Poulet grillé avec une sauce à la crème, champignons et moutarde de Dijon, servi avec légumes et pommes de terre

Scaloppine di vitello al Porto e fichi

Escaloppes de veau avec figues, champignons, sauce demi glace au Porto servi avec légumes et pommes de terre

Agnello al forno

Tendre jarret d'agneau longuement braisé dans une sauce demi glace au vin rouge, servi avec légumes et pommes de terre

Salmone alla griglia con avocado

Filet de saumon cuit sur le grill, avec une guacamole à l'avocat, servi avec légumes et pommes de terre

Dolce e caffè

Mini cannoli Maison et café

Liqueur douce et eau minérale

Menu à 79 \$ + taxes et service

M E N U

Focaccia

Focaccia à l'ail et fines herbes

Antipasto

Prosciutto e melone, fromage fior di latte, rapini et saucisses Italiennes grillées, calamars frits avec sauce aïoli, arancini au petits pois et Parmesan

Pasta

Cavatelli fait à la main avec ail, vin blanc, huile d'olive, rapini et saucisses italiennes

Insalata mista

Mesclun de laitues le tout rehaussé de notre vinaigrette maison

Piatti principali

Salmone alla griglia con avocado

Filet de saumon cuit sur le grill, avec une guacamole à l'avocat, servi avec légumes et pommes de terre

Scaloppine di vitello al Marsala

Escaloppe de veau, champignons, sauce demi galce au vin Marsala, servi avec légumes et pommes de terre

Filetto di manzo

Filet mignon black Angus (AAA), servi avec sauce au poivre maison, purée de pommes de terre et légumes

Dolce e caffè

Liqueur douce et eau minérale

Menu à 95 \$ + taxes et service