

Ristorante Pizzeria
CORNELI

— 1960 —

SAINT-VALENTIN

MENU DISPONIBLE DU 13 AU 16 FÉVRIER

ANTIPASTI

POTAGE DU CHEF
OU

PANACHÉ DE LAITUE EN VINAIGRETTE CÉSAR OU
ITALIENNE

OU

RIGATONI AVEC PANCETTA, PETITS POIS ET UNE
SAUCE ALFREDO

OU

BRIE FONDANT AU SIROP D'ÉRABLE, POMMES ET
NOIX DE

GRENOBLE, SERVIS AVEC CROÛTONS (EXTRA 7\$)

OU

BURRATA SERVIE AVEC TOMATES, PESTO ET
CROSTINI (EXTRA 10\$)

PLATS PRINCIPAUX

1. PAPPARDELLE AI FUNGHI 60\$

Pâtes aux oeufs avec vin blanc, champignons sauvages,
ail, échalotes, et un
soupçon d'huile de truffes

2. BACCALÀ AL LIMONE 65\$

Morue poêlée avec une sauce au citron, câpres, oignons
rouges
servie avec légumes, pomme de terre et pesto d'olive
noire

3. RISOTTO ALL'ARAGOSTA 70\$

Risotto au homard frais avec ail, vin blanc, échalottes
et un
soupçon d'huile d'olive infusée

DESSERT

FANTASIE DU CHEF