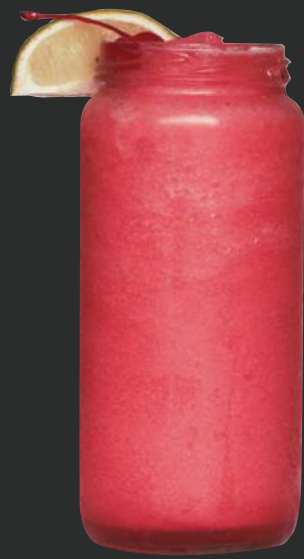


COCKTAILS

Bloody Ceasar	12\$
Vodka, Clamato, sauce Worcestershire, Tabasco et sel de céleri	
Gino Ceasar	12\$
Gin, Clamato, concombre pilé, jus de lime, sauce Worcestershire, Tabasco et sel de céleri	
Mojito	12\$
Rhum blanc, jus de lime, menthe fraîche, sucre et soda	
Mojito Framboise	13\$
Rhum blanc, jus de lime, menthe fraîche, purée de framboises et soda	
Mojito Anguria	13\$
Rhum blanc, jus de lime, menthe fraîche, sirop simple, melon d'eau et soda	
Spicy Mango Margarita	13\$
Tequila, Triple Sec, jus de lime, sirop de mangue et Tabasco	
Bombay Express	13\$
Gin Bombay, Pimm's, bière de gingembre, jus de lime, eau pétillante et menthe fraîche	
Italian Paloma	12\$
Tequila, Campari, jus de pamplemousse, San Pellegrino aranciata et jus de lime	
Negroni Bianco	12\$
Dry Gin, Bitter bianco et Vermouth blanc	
French Martini	12\$
Vodka Aupale, Chambord et jus d'ananas	
Martini Litchi	12\$
Vodka Aupale, liqueur de litchi Soho et jus de canneberges blanches	
Espresso Martini	12\$
Vodka Aupale, Kalhua, espresso et sirop simple	
Sour Passion	12\$
Jus de citron, sirop simple, Vodka au fruit de la passion et jus de canneberges blanches	
Sour Gina	12\$
Gin, jus de pamplemousse et jus de citron	

GLACÉS

Daiquiri aux Fraises	13\$
Rhum blanc, jus de lime et sirop de fraise	
Pina Colada	13\$
Rhum blanc, crème à la noix de coco et jus d'ananas	
Coco Margarita	13\$
Tequila, Apérol, jus de lime et crème à la noix de coco	
Limonetta Margarita	13\$
Tequila, Cointreau, jus de lime et limonade	
Daiquiri Pêche, Mango	13\$
Rhum épicé, jus d'orange, purée de mangues et pêches	



BIRRA

<i>Pression</i>	<i>Verre</i>	<i>Pichet</i>
Peroni Nastro Azzurro	9\$	30\$
Lager italienne blonde aux notes maltées délicates		
Moosehead East Coast IPA	9\$	30\$
IPA blonde aux arômes d'agrumes et melon		
Hop City Barking Squirrel	9\$	30\$
Bière rousse bien maltée avec une touche de caramel grillé		
Cheval Blanc	9\$	30\$
Bière faite d'après un mélange d'orge et de blé, légèrement fruitée, de tradition des blanches belges		

<i>Bouteille</i>		
Peroni 0% (sans alcool)	9.5\$	
Lager Blonde italienne		
Moosehead	9.5\$	
Lager blonde Canadienne depuis 1867		
Mystique (sans gluten)	9.5\$	
Cidre de pomme rosé		



Ristorante Pizzeria

CORNELI

Petite-Italie Montréal

1960

SPRITZ

Apérol	13\$
Prosecco, Apérol et soda	
Campari	13\$
Prosecco, Campari et soda	
Limoncello	13\$
Prosecco, Limoncello et soda	
Bianco	14\$
Prosecco, Bitter bianco, Vermouth blanc et soda	
Melograno	14\$
Prosecco, Amaretto, jus d'ananas et San Pellegrino à la grenade	
Saint Germain	14\$
Prosecco, Saint Germain, Vodka au fruit de la passion et soda	

<i>SPRITZ GLACÉ</i>	
Apérol	14\$
Prosecco, Apérol, soda et glace concassée	
Limoncello	14\$
Prosecco, Limoncello, soda et glace concassée	



BULLES

	Bouteille	Verre
Prosecco Santi Nello Botter	48\$	12\$
Champagne Moet et Chandon	165\$	

VINO BIANCO

Italie	Bouteille	Verre
Frentano Trebbiano d’Abruzzo Cantina Frentana	44\$	11\$
Chardonnay, Veneto Vittorino Rigoni	49\$	12\$
Pinot Grigio delle Venezie Domini Veneti	52\$	13\$
Sauvignon Blanc Tenimenti Civa	56\$	14\$
Labianca, Vermentino LVNAE	58\$	
Pecorino Li Costi Domodimonti, biologique	65\$	
Reisling, Abruzzo Tenuta Tre Gemme	68\$	
Langhe Chardonnay Beni di Batasiolo	58\$	
Chardonnay Farnito Carpineto	64\$	
Sulle Buce, vin orange Valdibella, biologique	65\$	
Matirè, Langhe Arneis Alessandro Rivetto	65\$	
Zi Bi Bo Valdibella, biologique	58\$	
Ribolla Gialla Tenimenti Civa	55\$	
Tareni Inzolia Cantine Pellegrino	55\$	
Chardonnay, Sonoma Coast (Californie) Chalk Hill	62\$	14\$

ROSÉ

	Bouteille	Verre
Miraval Côtes de Provence Perrin et fils, France	58\$	14\$

VINO ROSSO

Italie	Bouteille	Verre
Chianti M. DOCG Fattoria Montellori	49\$	
Lavischio, Merlot Villa Poggio Salvi	56\$	
Pinot Nero Santi Nello Botter	34\$	11\$
Frentano Montepulciano d’Abruzzo Cantina Frentana	46\$	12\$
Nero d’Avola Castelluccimiano, biologique	58\$	
Rosso Toscana, Sangiovese Valvirginio, Biologique	54\$	13\$
Syrah Castelluccimiano, biologique	62\$	14\$
Chianti Classico Villa Calcinaia Conti Capponi	76\$	
Liano Umberto Cesari	68\$	15\$
Barbera d’Asti, La Tota Marchesi Alfieri	62\$	
Langhe Rosso Alessandro Rivetto	62\$	
Ripasso della Valpolicella Pruvinario Domini Veneti	74\$	16\$
Perpalo Cabernet Sauvignon Molino di Sant’Antimo	85\$	
Valpolicella Superiore Classico Venturini	60\$	
Don Cosimo, Primitivo Due Palme, Cantine del Sud	59\$	
Solho Toscana (cab-sauvignon, merlot, syrah) Menicucci, Super Toscan	78\$	
Le Volte Tenuta dell’Ornellaia	72\$	
Lucente Tenuta Luce	82\$	
Asso Toscana Molino di Sant’Antimo	62\$	
Pistus Etna Rosso I Custodi delle vigne dell’Etna, biologique	74\$	
1960 Montepulciano D’Abruzzo Riserva Cantina Frentana	62\$	
Dolcetto d’Alba Allessandro Rivetto	62\$	

VINO ROSSO

	Bouteille	Verre
Amarone della Valpolicella Tommasi	112\$	
Barbaresco Alessandro Rivetto	122\$	
Barolo Riserva Beni di Batasiolo	128\$	
Brunello di Montalcino Poggio Salvi	138\$	
Pinot Noir (Oregon) Acrobat	74\$	
Cabernet Sauvignon (Californie) Sebastiani	54\$	13\$

SANGRIA

	Verre	Pichet
Blanche Vin blanc, liqueur fruit de la passion, Southern Comfort, Rhum blanc, Sprite, jus canneberges blanches et jus d’orange	12\$	30\$
Rouge Vin rouge, liqueur fruit de la passion, Southern Comfort, Rhum blanc, Sprite, jus canneberges blanches et jus d’orange	12\$	30\$
Litchi Vin blanc, Soho, Vodka, jus de litchi et jus canneberges blanches et rouges	12\$	30\$
Limonade Vin blanc, Vodka, Triple Sec, soupçon de Limoncello, limonade et purée de framboises	12\$	30\$
Mojito Framboises Vin blanc, Rhum, Chambord, menthe fraîche, purée de framboises et Sprite	12\$	32\$
Pêche Vin rosé, Yukon Jack, Peach Schnaps, jus d’orange, purée de pêches et soda	12\$	32\$