

Ristorante Pizzeria
CORNELI

Petite-Italie Montréal

1960



ANTIPASTI

Bruschetta Mediterranea 12

Pain recouvert de tomates, oignons, roquette, basilic, ail, huile d'olive, balsamique et Parmesan

Arancini Siciliani 14

Boulettes de risotto frites avec mozzarella, petits pois, sauce à la viande et Parmesan

Calamari crocanti 21

Notre spécialité Maison, calamars croustillants avec sauce aïoli et arrabbiata

Polpette di vitello 14

Tendres boulettes de veau servies avec notre sauce tomate et Parmesan

Antipasto Corneli 22

Fines tranches de prosciutto, cantaloup, olives Cerignola, figues, légumes grillés, sopressata artisanale, pesto d'olives noires et copeaux de Parmesan

Insalata caprese 16

Fromage fior di latte et tomates avec une touche de balsamique et huile d'olive

Torte di granchio 16

Beignets de crabe avec mayonnaise aïoli

Rapini e salsiccia 16

Saucisses italiennes grillées et feuilles de rapini sautées à l'ail

Burrata 23

Fromage burrata, servi avec tomates, crostini et notre pesto de basilic Maison

Brie con mele 19

Brie fondant au sirop d'érable avec pommes, canneberges et noix de Grenoble, servi avec croûtons grillés

Polenta con funghi e spinaci 16

Polenta grillée servi avec une sauce demi-glace au épinards, champignons, crème, le tout flambé au Porto

Melanzane alla Parmigiana 16

Aubergines gratinées au four avec sauce tomate et Parmesan

ZUPPE E INSALATE

Pasta e fagioli 12

L'authentique soupe «pasta e fagioli», un mélange de pâtes et d'haricots

Zuppa minestrone Abruzzese 10

Soupe traditionnelle aux légumes

Insalata mista 14

Mesclun de laitues, tomates cerises, concombre et olives, le tout rehaussé de notre vinaigrette Maison

Insalata Cesare 15

Laitue romaine croustillante avec vinaigrette César crémeuse, émincé de bacon, croûtons à l'ail et fromage Parmesan

Insalata di arugula 17

Pousses de roquette sauvage, noix de Grenoble, copeaux de Parmesan et vinaigrette miel et balsamique

Insalata di pollo 24

Mesclun de laitues, tomates cerises, concombre et olives Cerignola, accompagné d'une poitrine de poulet grillé avec une vinaigrette César ou Maison

Insalata di salmone alla griglia 27

Mesclun de laitues, saumon grillé, tomates cerises et olives Cerignola, guacamole d'avocat le tout recouvert de notre vinaigrette Maison

Insalata di gamberi 30

Pousses de roquette, épinards, crevettes grillées, noix de Grenoble, guacamole d'avocat, olives Cerignola, le tout nappé de notre vinaigrette miel et balsamique

Insalata Mediterranea 26

Mesclun de laitues, figues, légumes grillés, copeaux de Parmesan, croûtons, olives Cerignola, le tout nappé de notre vinaigrette miel et balsamique

Extra de poulet grillé 8\$

PASTA

Spaghetti Bolognese 24

Sauce à la viande Maison et une boulette de veau

Ravioli alla Gigi 25

Ravioli farcis à la viande (boeuf, porc et veau), sauce rosée avec prosciutto et champignons

Pennine alla Romanoff 24

Sauce rosée, Vodka, échalotes et poivre en grain

Tortellini rosa 24

Tortellini farcis au trois fromage et sauce rosée

Pappardelle al pomodoro 23

Pâtes au oeufs, sauce tomate et basilic frais

Linguini pescatore 33

Crevettes tigrées, moules, pétoncles, palourdes, calmars, ail, basilique et sauce tomate fraîche

Linguini al salmone 28

Saumon, ail, basilic, huile d'olive, tomates cerises et épinards

Pennine alla Puttanesca 24

Câpres, olives noires, anchois, oignons et sauce tomate fraîche

Gnocchi di patate

Pâtes de pomme de terre avec sauce :

Tomate et basilic 24

Bolognese 25

Rosée 25

Gorgonzola 26

Servis dans une sauce au fromage Gorgonzola, crème et noix de Grenoble

Pappardelle al ragu in bianco 26

Pâtes au oeufs, ragoût de veau avec ail, vin blanc et un soupçon de crème

Lasagna Casareccia 26

Notre fameuse lasagne gratinée au four d'après notre authentique recette depuis 1960

Pennine arrabiata 24

Ail, basilic, piments forts, olives vertes et sauce tomate

Spécialité Maison

Linguini con gamberi e capesante 31

Crevettes tigrées, pétoncles, champignons, huile d'olive, ail, vin blanc et sauce crémeuse au pesto

Linguini alle vongole 31

Palourdes fraîches avec sauce au vin blanc, ail, échalotes et huile d'olive

Spaghetti primavera 23

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

Pappardelle con pollo 26

Pâtes au oeufs, brocoli, poulet grillé, poivrons rouges dans une sauce à la crème et Parmesan

Quelli dei piccioti 12

Menu enfant (12 ans et moins)

Spaghetti ou pennine avec sauce tomate, rosée, Bolognese ou au beurre avec choix de breuvage

Aussi disponible avec pâtes sans gluten (extra 3\$)

PASTA

Cavatelli di ricotta fatti in Casa

Classici 26

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec choix de sauce tomate, rosée ou Bolognese

Rapini e salsicia 27

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec saucisses italiennes, rapini et huile d'olive

Pesto e ricotta 27

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec pesto, champignons sauvages et une touche de ricotta

Burrata e pancetta 31

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec ail, vin blanc, pancetta fumée, tomates cerises, huile d'olive et fromage burrata



Chef Joe et sa mère Nonna Nicodemo

COZZE

Moules et frites

Vino bianco 26

Sauce au vin blanc, ail et échalotes

Gorgonzola 27

Sauce au fromage Gorgonzola, vin blanc, crème et échalotes

Dijonnaise 26

Sauce à la moutarde de Dijon, crème, ail et échalotes

Marinara 26

Sauce tomate, ail, vin blanc et échalotes



Abruzzo, Italia

CARNE E PESCE

Vitello alla Parmigiana 32

Escalope de veau de lait, légèrement pannée, nappée de notre sauce tomate Corneli et mozzarella, le tout gratiné au four

Scalopine di vitello al Marsala 32

Escalopes de veau de lait, avec champignons et sauce demi-glace au vin Marsala

Scalopine di vitello alla boscaiola 32

Escalopes de veau de lait, à la crème, champignons, ail, échalotes et épinards

Piccata al limone 30

Escalopes de veau de lait, sautées au citron, ail et vin blanc

Scalopine di vitello ai fichi e Porto 32

Escalopes de veau de lait, avec figues, champignons et une sauce demi-glace au Porto

Scalopine di vitello alla pizzaiola 32

Escalopes de veau de lait, avec sauce tomate fraîche, ail, basilic, origan et huile d'olive

Toutes nos escalopes de veau sont servie avec pâtes Maison ou légumes et pommes de terre

Coniglio alla cacciatore 32

Lapin rehaussé de romarin, d'olives noires avec un soupçon de vin blanc et de tomates fraîches, servi avec légumes et pomme de terre

Salmone alla griglia 28

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

Pollo alla Dijonnaise 27

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



Federico Corneli

Spécialité Maison

Agnello al forno 31

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

Trippa alla fiorentina 32

Trippe de veau Maison aux tomates et pommes de terre (Spécialité de Florence)

PIZZA ROSSA

Sauce tomate et basilic (four à bois)

Spécialité Maison

Margherita	19
Mozzarella et basilic frais	
Corneli	21
Mozzarella, saucisses italiennes, champignons et poivrons verts	
Pepperoni	20
Un de nos plus gros classique, la pizza «pepe» avec mozzarella et pepperoni	
Canadese	21
Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons verts. l'originale toute garnie	
New Yorker	26
Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni, prosciutto cotto et pancetta fumée	
Bolognese	24
Pizza garnie de notre sauce viande Corneli, d'oignons caramélisés, pancetta fumée et mozzarella	
Calabrese	22
Mozzarella, piments forts et saucisses italiennes	
Quattro formaggi	26
Fromage de chèvre, mozzarella, fromage Brie et copeaux de Parmesan	
Sarapini	23
Mozzarella, saucisses italiennes, feuilles de rapini	
Polpette di vitello	24
Tendres boulettes de veau, ricotta fraîche et piments forts	
Caprese	24
Fromage fior di latte, avec sauce tomate et basilic	
Capra	24
Mozzarella, feuilles d'épinards, olives noires, tomates séchées et fromage de chèvre	

Parma	26
--------------	-----------

Mozzarella, fines tranches de prosciutto, roquette, huile d'olive et copeaux de Parmesan	
--	--

Vegetariana	21
--------------------	-----------

Mozzarella, champignons, olives, oignons, poivrons verts et tomates cerises

Campagnola	24
-------------------	-----------

Mozzarella, légumes grillés (poivrons rouges, zucchini, aubergines), champignons sauvages et oignons caramélisés

Suprema	24
----------------	-----------

Mozzarella, pepperoni, mushrooms, smoked pancetta, and green peppers

Di Saputo	24
------------------	-----------

Mozzarella, tomates cerises, oignons caramélisés, champignons sauvages (Pleurote, King Oyster, Honey) le tout sauté dans l'huile d'olive

Napoletana	23
-------------------	-----------

Mozzarella, anchois, olives noires et tomates séchées

Di Alfonso	25
-------------------	-----------

Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni et légumes grillés (poivrons rouges, aubergines, zucchini) et champignons

Prosciutto e burrata	30
-----------------------------	-----------

Fromage buratta, avec fines tranches de prosciutto, roquette et huile d'olive

Agrodolce	26
------------------	-----------

Mozzarella, pepperoni, pancetta fumée et miel épicé

Aussi disponible avec pâte sans gluten (extra 4\$)

PIZZA BIANCA

Huile d'olive, ail et fines herbes (four à bois)

Foccacia 19

Mozzarella, huile d'olive, ail et fines herbes

Fior di latte 25

Fromage fior di latte, tomates, basilic, olives noires et roquette

Santa Fe 24

Mozzarella, poulet grillé, poivrons rouges, oignons rouges et pesto de basilic

Funghi selvatici 24

Fromage de chèvre, champignons sauvages (Pleurote, King oyster, Honey) et huile de truffe

Verdure 24

Mozzarella, olives noires, légumes grillés (poivrons rouges, aubergines, champignons sauvages, zucchini)

Miele sopressata 26

Fromage de chèvre, oignons rouge, sopressata Maison et miel épice

Fichi 25

Fromage de chèvre, figues et saucisses italiennes

Frutti di mare 28

Mozzarella, crevettes tigrées, pétoncles et palourdes

Sardegna 25

Fromage fior di latte, anchois, rapini, olives et tomates séchées

Spécialité Maison

Burrata crocante 30

Prosciutto croustillant cuit au four avec miel épice, roquette et fromage burrata

Ricotta piccante 26

Fromage ricotta frais, pepperoni et miel épice

Gorgonzola 25

Fromage Gorgonzola, oignons rouges et saucisses italiennes

Brie 24

Fromage Brie, prosciutto cotto, tomates cerises et pesto de basilic



Ristorante Pizzeria
CORNELI

Petite-Italie Montréal

1960

