

Ristorante Pizzeria
CORNELI
Montréal-Laval

— 1960 —

MENU POUR EMPORTER • TAKE OUT MENU



Corneli Montréal

6741 Boulevard Saint-Laurent
514-325-1300 ext.1
info@cornelipizza.com

Corneli Laval

2015 Boulevard des Laurentides Est
514-325-1300 ext.2
laval@cornelipizza.com

ANTIPASTI

Arancini Siciliani 13

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

Polpette di vitello 13

Tendres boulettes de veau servies avec notre sauce tomate et Parmesan

Insalata caprese 15

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

Torte di granchio 15

Beignets de crabe avec mayonnaise aïoli

Burrata 22

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

Rapini e salsiccia 15

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

Frites 4/7

Moyenne/large

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\$

CAVATELLI DI CASA

Cavatelli classici 25

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

Cavatelli rapini e salsiccia 26

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

Cavatelli pesto e ricotta 26

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

Cavatelli burrata 30

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

PASTA

Spaghetti Bolognese 22

Sauce à la viande Maison

Lasagna Casareccia 23

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

Ravioli alla Gigi 22

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

Tortellini rosa 23

Tortellini farcis au trois fromage et sauce rosée

Pappardelle al pomodoro 21

Pâtes au oeufs, sauce tomate et basilic frais

Linguini pescatore 32

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

Linguini al salmone 27

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

Gnocchi di patate

Pâtes de pomme de terre avec sauce :

Tomate et basilic 23

Bolognese 24

Rosée 24

Gorgonzola 25

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

Pappardelle al ragu in bianco 25

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

Pennine alla Romanoff 22

Sauce rosée, Vodka, échalotes et poivre en grain

Pennine arrabiata 23

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

Spécialité Maison

Linguini con gamberi e capesante 30

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

Linguini alle vongole 30

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

Spaghetti primavera 22

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

Pappardelle con pollo 24

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

Pennine alla Puttanesca 23

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

Linguini Alfredo 22

Linguini avec une sauce à la crème et Parmesan

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



PIZZA ROSSA

Sauce tomate et basilic (four à bois)

M/L

M : 12 pouces

L : 14 pouces

Margherita

19/27

Mozzarella et basilic frais

Corneli

21/29

Mozzarella, saucisses italiennes, champignons et poivrons verts

Pepperoni

20/28

Un de nos plus gros classique, la pizza «pepe» avec mozzarella et pepperoni

Canadese

21/29

Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons verts. l'originale toute garnie

New Yorker

26/34

Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni, prosciutto cotto et pancetta fumée

Bolognese

24/32

Pizza garnie de notre sauce viande Corneli, d'oignons caramélisés, pancetta fumée et mozzarella

Calabrese

22/30

Mozzarella, piments forts et saucisses italiennes

Quattro formaggi

26/34

Fromage de chèvre, mozzarella, fromage Brie et copeaux de Parmesan

Sarapini

23/31

Mozzarella, saucisses italiennes, feuilles de rapini

Capra

24/32

Mozzarella, feuilles d'épinards, olives noires, tomates séchées et fromage de chèvre

Spécialité Maison

Parma

26/34

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

Vegetariana

21/29

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

Campagnola

24/32

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

Suprema

24/32

Mozzarella, pepperoni, champignons, pancetta fumée et poivrons verts

Di Saputo

24/32

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

Napoletana

23/31

Mozzarella, anchois, olives noires et tomates séchées

Di Alfonso

25/33

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

Agrodolce

26/34

Mozzarella, pepperoni, pancetta fumée et miel épicié

Saucisses italiennes

22/30

Mozzarella et saucisses italiennes

PIZZA BIANCA

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

M : 12 pouces

L : 14 pouces

M/L

Foccacia

19/27

Mozzarella, huile d'olive, ail et fines herbes

Santa Fe

24/32

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

Funghi selvatici

24/32

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

Frutti di mare

28/36

Mozzarella, crevettes tigrées, pétoncles et palourdes

Sardegna

25/33

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

Verdure

24/32

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

Miele sopressata

26/34

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

Brie

24/32

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

Nos extras pour toutes les pizzas

Sans gluten (extra 4\$) seulement disponible en format «M» 12 pouces

**Tout nos autres extras :
(12 pouces : 4\$ et 14 pouces : 6\$)**

Pepperoni, pancetta, saucisses, oignons caramélisés, poulet, mozzarella, fromage de chèvre, Parmesan, piments verts, olives noires, piments forts, rapini, champignons, légumes grillés, champignons sautés, arugula, anchois et tomates cerises

Prosciutto, crevettes (12 pouces : 6\$ et 14 pouces : 10\$)



CARNE E PESCE

Vitello alla Parmigiana 30

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

Scallopine di vitello al Marsala 32

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

Scallopine di vitello alla boscaiola 32

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

Piccata al limone 30

Escalopes de veau sautées au citron, ail et vin blanc

Scallopine di vitello ai fichi e Porto 33

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

Scallopine di vitello alla pizzaiola 32

Escalopes de veau 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

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

Pollo alla Dijonnaise 27

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

Salmone alla griglia 28

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



DESSERT

Cannolo Siciliano

9

Un classique italien, pâtisserie à base de ricotta sucrée et pâte brisée

Torta di carote

10

Gâteau aux carottes et fromage à la crème

Torta Ferrero Rocher

10

Gâteau au chocolat Ferrero Rocher pour les mordus de chocolat

Dulce de Leche

10

Gâteau au fromage avec caramel au lait, sur croûte de biscuit

BOISSON

Liqueurs ou eau de source

3

Aranciata, Chinotto, Limonata

4



Ristorante Pizzeria
CORNELI

Montréal-Laval

— 1960 —

MENU POUR EMPORTER • TAKE OUT MENU

