

ANTIPASTI

BRUSCHETTA MEDITERRANEA 12

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

BURRATA 23

Fromage Burrata servi avec tomates Héritage, crostini et notre pesto de basilic Maison.

CALAMARI CROCANTI 21

Spécialité maison: calmars croustillants avec sauce aioli et arrabiata.

POLPETTE DI VITELLO 14

Tendres boulettes de veau servies avec notre sauce tomate Corneli.

ANTIPASTO CORNELI 22

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

POLENTA CON FUNGHI E SPINACI 16

Sauté d'épinards et champignons avec un soupçon de crème, le tout flambé au Porto, servi sur une polenta grillée.

INSALATA CAPRESE 16

Fromage fior di latte et tomates, servi avec balsamique et huile d'olive.

TORTE DI GRANCHIO 16

Beignets de crabe avec mayonnaise aioli.

RAPINI E SALSICCIA 16

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

ARANCINI SICILIANI 14

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

INSALATA DI BARBABIETOLA 16

Betteraves, roquette, noix de Grenoble, fromage de chèvre et vinaigrette aux agrumes Maison.

TARTARE DI SALMONE 18

Saumon frais, mayonnaise à la coriandre, concombres, avocats, échalotes et légèrement épicé.

ZUPPE E INSALATE

PASTA E FAGIOLI 12

L'authentique soupe « Pasta e Fagioli » : un mélange de pâtes et d'haricots.

ZUPPA DEL GIORNO 9

Soupe du jour.

INSALATA MISTA 14

Mesclun de laitues, tomates cerises, concombres 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 18

Pousses de roquette sauvage, noix de Grenoble, copeaux de Parmesan et balsamique.

INSALATA DI POLLO 24

Mesclun de laitues, tomates cerises, concombres et olives Kalamata, accompagné d'une poitrine de poulet grillée avec une vinaigrette César ou Maison.

INSALATA DI SALMONE ALLA GRIGLIA 27

Mesclun de laitues, saumon grillé, tomates cerises et olives Kalamata, le tout recouvert de notre vinaigrette Maison.

INSALATA DI GAMBERI, SPINACI E ARUGULA 30

Pousses de roquette, épinards, crevettes grillées, noix de Grenoble, avocats, olives Kalamata, le tout nappé de notre vinaigrette miel et balsamique.

INSALATA MEDITERRANEA 26

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

Ajout de poulet grillé : 8.00\$



PASTA

- SPAGHETTI BOLOGNESE** 23
Sauce à la viande Maison et une boulette de veau.
- RAVIOLI ALLA GIGI** 24
Ravioli farcis à la viande, sauce rosée avec prosciutto et champignons.
- PENNINE ALLA ROMANOFF** 23
Sauce rosée, Vodka et poivre en grain.
- TORTELLINI AI FORMAGGI** 23
Tortellini farcis au fromage et sauce rosée.
- PAPPARDELLE AL POMODORO** 22
Pâtes aux oeufs, sauce tomate et basilic frais.
- LINGUINI PESCATORE** 32
Crevettes tigrées, moules, pétoncles, palourdes, calmars, ail et sauce tomate fraîche.
- SPAGHETTI PRIMAVERA** 22
Oignons, poivrons, champignons, zucchini, tomates cerises et épinards sautés à l'ail et au vin blanc.
- GNOCCHI DI PATATE** 23
Gnocchi de pommes de terre, servis avec sauce tomate ou rosée.
- CAVATELLI FATTI IN CASA**
Pâte de ricotta fait à la main par la Nonna Donna.
Sauce tomate, rosée ou Bolognese. 24
Saucisses italiennes, rapini, huile d'olive. 25
Ricotta fraîche, pesto et champignons sauvages. 25
- LINGUINI AL SALMONE** 27
Saumon, ail, basilic, huile d'olive, tomates cerises et épinards.
- PENNINE ALLA PUTTANESCA** 23
Câpres, olives noires, anchois, oignons et sauce tomate fraîche.
- PAPPARDELLE AL RAGU IN BIANCO** 25
Pâtes aux oeufs, ragoût de veau avec ail, vin blanc et un soupçon de crème.
- LASAGNA CASARECCIA** 25
Notre fameuse lasagne gratinée au four (même recette depuis 1960).
- PENNINE ARRABBIATA** 23
Ail, basilic, piments forts, olives vertes et sauce tomate.
- LINGUINI CON GAMBERI E CAPESANTE** 30
(Notre spécialité maison).
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.
- GNOCCHI AL GORGONZOLA** 26
Gnocchi de pommes de terre, servis dans une sauce au fromage Gorgonzola, crème et noix de Grenoble.
- PAPPARDELLE CON POLLO** 25
Pâtes aux oeufs, brocoli, poulet grillé, poivrons rouges dans une sauce à la crème et Parmesan.
- PASTA BAMBINO** 12
(12 ans et moins).
Pâtes enfants, pennine ou spaghetti avec choix de breuvage.



Chef Joe et Donna Nicodemo



PIZZA ROSSA

(sauce tomate et basilic frais)

MARGHERITA	18	CAPRA	23
Mozzarella et basilic frais.		Mozzarella, feuilles d'épinards, olives noires, tomates séchées et fromage de chèvre.	
CORNELI	20	PARMA	25
Mozzarella, saucisses italiennes, champignons et poivrons verts.		Mozzarella, fines tranches de prosciutto, roquette, huile d'olive et copeaux de Parmesan.	
PEPE	19	VEGETARIANA	20
Une classique indémodable, la fameuse pizza pepperoni et fromage mozzarella ! Comme l'aime le petit fils, Massimo.		Mozzarella, champignons, olives, oignons, poivrons verts et tomates cerises.	
CANADESE	20	CAMPAGNOLA	22
Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons verts. L'originale toute garnie.		Mozzarella, légumes grillés (poivrons rouges, zucchini, aubergines), champignons et oignons caramélisés.	
NEW YORKER	25	SUPREMA	22
Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni, capicollo et pancetta fumée.		Mozzarella, pepperoni, champignons, pancetta fumée et poivrons verts.	
BOLOGNESE	23	DI SAPUTO	23
Pizza garnie de notre sauce à la viande Corneli, d'oignons caramélisés, pancetta fumée et mozzarella.		Mozzarella, tomates cerises, oignons caramélisés, champignons sauvages, (Pleurote, King Oyster, Honey) le tout sauté dans l'huile d'olive.	
CALABRESE	21	NAPOLETANA	22
Mozzarella, piments forts et saucisses italiennes.		Mozzarella, anchois, olives noires et tomates séchées.	
QUATTRO FORMAGGI	25	DI ALFONSO	23
Fromage de chèvre, mozzarella, fromage brie, et copeaux de Parmesan.		Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni et légumes grillés (poivrons rouges, aubergines, zucchini) et champignons.	
SARAPINI	22	PROSCIUTTO E BURRATA	28
Mozzarella, saucisses italiennes, feuilles de rapini.		Fromage Burrata frais avec fines tranches de prosciutto, roquette et huile d'olive.	
POLPETTE DI VITELLO	23	PISTACCHIO	26
Tendres boulettes de veau, ricotta fraîche et piments forts.		Fromage ricotta, pistaches salées et Mortadelle.	
CAPRESE	24		
Fromage fior di latte frais avec sauce tomate et basilic.			

(aussi disponible avec pâte sans gluten 4.00\$ extra)



PIZZA BIANCA

(huile d'olive, ail et fines herbes)

FOCACCIA	18	FICHI	24
Mozzarella, huile d'olive, ail et fines herbes.		Fromage de chèvre, figues et saucisses italiennes.	
FIOR DI LATTE	24	FRUTTI DI MARE	26
Fromage fior di latte, tomates, basilic, olives noires et roquette.		Mozzarella, crevettes tigrées, pétoncles et palourdes.	
SANTE FE	23	RAPINI E RAGU	24
Mozzarella, poulet grillé, poivrons rouges, oignons rouges et pesto de basilic.		Mozzarella et feuilles de rapini avec ragoût au veau.	
FUNGI SELVATICI	23	BRIE (Spécialité Maison)	23
Fromage de chèvre, champignons sauvages (Pleurote, King oyster, Honey) et un soupçon d'huile de truffe.		Fromage Brie, prosciutto cotto, tomates cerises et pesto de basilic.	
VERDURE	22	RICOTTA	23
Mozzarella, olives noires, légumes grillés (poivrons rouges, aubergines, champignons, zucchini).		Fromage ricotta, champignons sauvages (Pleurote, King oyster, Honey) et épinards.	
SOPPRESSATA ANTIPASTI	25	GORGONZOLA	24
Mozzarella, Soppressata artisanale, légumes grillés (poivrons rouges, zucchini, aubergines) et copeaux de Parmesan.		Fromage Gorgonzola, oignons rouges et saucisses Italiennes.	
		MORTADELLE E BURRATA	28
		Fromage Burrata frais, fines tranches de Mortadelle et légumes (jardinières) croquants à l'Italienne.	



Peppino CORNELI



COZZE «MOULES ET FRITES»

AL VINO BIANCO

Sauce au vin blanc, ail et échalotes.

24

DIJONNAISE

Ail, échalotes, crème et moutarde de Dijon.

24

GORGONZOLA

Échalotes, fromage Gorgonzola, crème et vin blanc.

26

MARINARA

Sauce tomate, ail, échalotes et vin blanc.

24



Frederico CORNELI



PROVA DEL CUOCO

VITELLO ALLA PARMIGIANA 30

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

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA MARSALA 32

Escalopes de veau, champignons, demi-glace au vin Marsala.

SCALOPPINE 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.

SCALOPPINE DI VITELLO CON FICHI E PORTO 32

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

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA 32

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

TRIPPA ALLA FIORENTINA 29

Tripe de veau Maison aux tomates (Spécialité de Florence).

POLLO ALLA DIJONNAISE 26

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

CONIGLIO ALLA CACCIATORE 31

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

AGNELLO AL FORNO 30

(Notre spécialité maison).

Tendre jarrèt d'agneau braisé huit heures dans une sauce demi-glace au vin rouge, servi avec pommes de terre et légumes.

SALMONE ALLA GRIGLIA 27

Filet de saumon cuit sur la grille, avec guacamole d'avocat, servi avec légumes et pommes de terre.

Toutes nos escalopes de veau sont servies avec pâtes maison ou légumes et pommes de terre.

