

# PIZZA ROSSA

sauce tomate

	Moyenne 12"	Large 14"
<b>Margherita</b> Mozzarella	18	25
<b>Peperoni</b> Mozzarella et pepperoni	19	26
<b>Toute Garnie</b> Mozzarella, pepperoni, champignons et piments verts	20	27
<b>Bolognese</b> Mozzarella, sauce à la viande, bacon et oignons caramélisés	21	28
<b>Saucisse italienne</b> Mozzarella et saucisse italienne	19	26
<b>Napolitaine</b> Mozzarella, olives noires, tomates séchées et anchois	20	27
<b>Végétarienne</b> Mozzarella, champignons, piments verts, oignons, tomates et olives noires	20	27
<b>Quatres fromages</b> Fromage de chèvre, fromage brie, parmesan et mozzarella	24	31
<b>Suprême</b> Toute garnie avec bacon	22	29
<b>Corneli</b> Mozzarella, saucisse italienne, champignons et piments verts	20	27
<b>Calabrese</b> Mozzarella, saucisse italienne et piments forts	21	28
<b>New Yorker</b> Mozzarella, bacon, capicollo, saucisse italienne et pepperoni	24	31
<b>Di Saputo</b> Mozzarella, tomates cerises, oignons caramélisés, champignons sauvages le tout sauté dans l'huile d'olive	23	30

# PIZZA BIANCA

huile d'olive, ail et fines herbes

<b>Focaccia</b> Mozzarella, huile d'olive, ail et fines herbes	18	25
<b>Santa Fe</b> Mozzarella, poulet, oignons, poivrons et pesto	22	29
<b>Funghi Selvatici</b> Fromage de chèvre, champignons sauvages et huile de truffe	23	30
<b>Brie</b> Fromage brie, tomates, capicollo et pesto de basilic	23	30
<b>Frutti di Mare</b> Mozzarella, crevettes tigrées, pétoncles et palourdes	25	32
<b>Extra garnitures (bacon, fromage, saucisse, oignons, etc.)</b>	4	6
<b>Pâte sans gluten (12")</b>	4	

# PASTA

CHOISISSEZ VOS PÂTES:

Spaghetti  
Pennine  
Linguini  
Gnocchi



CHOISISSEZ VOTRE SAUCE:

Sauce tomate et basilic frais 17  
Bolognese (à la viande) 18  
Rosée (Tomates, crème) 20  
Arrabbiata (Tomate et Piments forts) 19  
Romanoff (Rosée, vodka et poivre) 21

**Lasagne Casareccia** 23  
Notre fameuse lasagne gratinée au four

**Linguini con Gamberi e Capesante** 30  
*Notre spécialité maison:*  
Crevettes tigrées, pétoncles, champignons, huile d'olive, ail, vin blanc et sauce crémeuse au pesto

**Spaghetti Primavera** 22  
Oignons, poivrons, champignons, zucchini, tomates cerises et épinards sautés à l'ail et au vin blanc

**Linguini Pescatore** 31  
Crevettes tigrées, moules, pétoncles, palourdes, calmars, ail et sauce tomate fraîche

**Ravioli alla Gigi** 23  
Ravioli farcis à la viande, sauce rosée avec prosciutto et champignons

**Tortellini ai Formaggi** 23  
Tortellini farcis aux fromages avec sauce rosée

**Pappardelle con Polo** 24  
Pâtes aux œufs, brocoli, poulet grillé, poivrons rouges dans une sauce à la crème et Parmesan

# PROVA DEL CUOCO

**Vitello alla Parmigiana** 26  
Escalope de veau légèrement panée, nappée de notre sauce tomate Corneli et mozzarella, le tout gratiné au four

**Scaloppine di Vitello con Fichi e Porto** 30  
Escalopes de veau avec figues et champignons dans une sauce demi-glace au Porto

**Piccata al Limone** 29  
Escalopes de veau sautées au citron, ail et vin blanc

**Pollo alla Dijonaise** 27  
Poulet grillé avec une sauce à la crème, champignons, et moutarde de Dijon, servi avec légumes et pommes de terre

**Agnello al Forno** 30  
*Notre spécialité maison:*  
Tendre jarret 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

*Tous nos veaux sont servis avec pâtes sauce tomates ou légumes et pommes de terre*

# ENTRÉES • SOUPES • SALADES

**Polpette di Vitello** 12  
Deux (2) tendres boulettes de veau

**Soupe pasta & fagiolo** 9

**Soupe Minestrone** 8

**Arancini Siciliani** 13  
Boulettes de risotto frite, mozzarella, sauce à la viande et Parmesan

**Torte di Granchio** 14  
Beignets de crabe avec mayonnaise aioli

**Salade Italienne** 13

**Salade César crémeuse** 14

**Insalata Mediterranea** 23  
Laitues, figues, légumes grillés, copeaux de Parmesan, croûtons, vinaigrette miel et balsamique

**Ajout de poulet grillé:** 6\$

**Frites** R. 4 L. 7

## DESSERTS

<b>Torta Ferrero Rocher</b> Gâteau au chocolat Ferrero Rocher pour les mordus de chocolat	8
<b>Cannoli Siciliani</b> Un classique Italien, pâtisserie à base de ricotta sucrée et pâte brisée	7
<b>Dulce de Leche</b> Gâteau au fromage à la confiture de lait au caramel sur croûte de biscuits	8
<b>Torta di formaggio e limone</b> Gâteau au fromage, citron et meringue	8

## BOISSONS

Liqueurs ou Eau de source	3
Arangiata, Chinotto, Limonata	3.5

## RESTAURANT AFFILIÉ

**G R O Z E P A**  
BRASSERIE URBAINE

INFO@GROZEPA.CA | WWW.GROZEPA.CA  
5885 AVENUE PAPINEAU, MONTRÉAL, QC  
514-303-0335

RISTORANTE PIZZERIA

**CORNELI**



DEPUIS  
1960

PETITE ITALIE • MONTRÉAL

PRODUITS DE QUALITÉ SEULEMENT



MENU POUR EMPORTER



514-325-1300



www.cornelipizza.com