



Ristorante Pizzeria  
**CORNELI**  
Montréal-Laval  
— 1960 —

## **Focaccia**

Focaccia à l'ail et aux fines herbes

## **Antipasto**

Crème de carottes et gingembre

ou

Panaché de laitues en vinaigrette italienne ou César

ou

Cavatelli alla ricotta faits à la main avec sauce tomate fraîche

ou

Salade de fenouil grillé aux agrumes et canneberges (extra 8\$)

ou

Burrata servie avec tomates cerises, pesto et crostini (extra 10\$)

## **Piatto principale**

### **Agnolotti ai funghi**

Pâtes farcies aux fromages et champignons sauvages, avec une sauce à la crème parfumée à l'huile de truffe, garnies de chapelure panko dorée pour une touche croustillante. 59\$

### **Risotto all'arragosta**

Risotto au homard, délicatement déglacé au vin blanc, relevé d'ail et d'échalotes finement ciselées, le tout rehaussé d'un filet d'huile d'olive. 65\$

### **Costata di vitello**

Côte de veau de lait grillée, marinée à l'huile d'olive, romarin et au citron, servie avec une purée de pommes de terre et des légumes grillés. 69\$

## **Dolce**

Fantaisie du Chef

