

pricelisto

il corso

Il Corso

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Gli Antipasti

ITEM	PRICE
Avocado e Carciofini Avocado, marinated artichokes, parmigiano cheese, lemon dressing, basil oil	\$24.00
Burrata Crèmeuse burrata accompagnée de petits artichauts frits, salade de jeunes pousses variées, prosciutto croustillant et mi...	\$27.00
Mozzarella Di Bufala E Prosciutto Buffalo milk mozzarella, Parma prosciutto, marinated sun dried tomatoes	\$27.00
Fritto Misto Calamars, crevettes, courgettes et dattes délicatement frits dorés, accompagnés d'une sauce tomate épicée.	\$29.00
Parmigiana di Melanzane Baked sliced eggplant, tomato sauce, mozzarella and parmigiano cheese.	\$27.00
Zucchini Fritti Courgettes taillées en fines lanières, délicatement frites jusqu'à l'obtention d'une teinte dorée. Accompagnées d'une sa...	\$24.00
Crochette di Olive e Salumi Croquettes stuffed with ricotta cheese, Italian cured meats, olives, aurora sauce.	\$19.00
Polipo Alla Griglia Tentacules de poulpe grillés, accompagnés de pommes de terre tendres, tomates cerises juteuses, et olives noires satinée...	\$28.00

Le Insalate

ITEM	PRICE
Gamberella Arugula, cannellini beans, grape tomatoes, red onion, avocado, grilled shrimp, lemon vinaigrette.	\$24.00
Rucola e Pera Un mélange rafraîchissant de roquette poivrée, poires Anjou juteuses, fromage gorgonzola crémeux, et noix croquantes nap...	\$18.00
Melodia Jeunes pousses d'épinards mélangées à des oignons caramélisés, des noix croquantes et du prosciutto croustillant, le tou...	\$19.00
La Tartufetta Un mélange de laitue frisée et de jeunes pousses accompagne des champignons crus et des pistaches grillées. Le tout est...	\$19.00
Barbabietole Con Caprino Betteraves rouges et dorées avec fromage de chèvre fouetté, accompagnées d'amandes grillées et de frisée, le tout rehaus...	\$18.00
Insalata Mista Green salad, fennel, frisee, grape tomatoes	\$16.00
Farro Whole grain farro, cucumber, grape tomatoes, red onion, green olives, fresh basil, salted ricotta cheese, lemon dressing	\$19.00

Le Paste

ITEM	PRICE
Lasagne All'emiliana Traditional lasagna, Bolognese beef ragu', béchamel, parmigiano cheese	\$27.00
Fettuccine Alla Bolognese Fines lanières de pâtes accompagnées d'un ragoût de bœuf à la sauce bolognaise.	\$26.00
Cacio e Pepe Spaghetti épais enrobé de poivre noir moulu et de fromage pecorino, garni d'un filet d'huile d'olive. Présenté dans un b...	\$26.00
Paccheri con Crema di Pistacchio e Salsiccia Fresh large tube pasta, sweet sausage, mascarpone & pistachio cream	\$28.00

ITEM	PRICE
Fettuccine con Funghi e Prosciutto Rubans de pâtes larges nappés d'une sauce crémeuse à la truffe, agrémentés de champignons sauvages et de fines tranches...	\$28.00
Spaghetti Con Pomodorini Spaghetti frais accompagné d'une sauce tomate cerise, parfumée de basilic.	\$21.00
Spaghetti di Mare Pâtes spaghettis fraîches garnies de crevettes, palourdes, calamars et moules, le tout enrobé d'une sauce aux tomates ce...	\$32.00
Linguine all Vongole Linguine, cockle clams, parsley, garlic, white wine, olive oil	\$29.00
Spaghetti Carbonara Spaghetti fraîche accompagné de guanciale, lié à une sauce onctueuse d'œufs et de pecorino, relevé d'une touche généreus...	\$26.00
Risotto ai Funghi Misti e Tartufo Risotto crémeux aux champignons sauvages et touche de truffe noire	\$33.00
Pappardelle al Ragu di Agnello Fresh thick noodle pasta, slow cooked red wine lamb ragu	\$28.00
Gnocchi al Forno con Taleggio e Porcini De tendres gnocchis de pommes de terre nappés d'une onctueuse crème aux champignons porcini, sublimés par le goût fondan...	\$28.00
Cavatelli con Crema di Zucchini Cavatelli pasta, zucchini puree, potatoes, provola cheese & speck (smoked prosciutto)	\$28.00

I Secondi

ITEM	PRICE
Battuta Di Vitello Alla Milanese Classic pan-fried breaded veal cutlet, arugula, grape tomatoes, red onion	\$43.00
Petto di Pollo Malvasia e Porcini Poitrine de poulet poêlée accompagnée de champignons porcini, sauce au vin Malvasia, servie avec des pommes de terre rôôt...	\$38.00
Salmone Croccante Broiled salmon fillet, herb breadcrumbs, white wine, asparagus	\$36.00
Costicine di Bue al Balsamico Balsamic braised boneless beef short ribs, red wine , mashed potaoes	\$46.00
Branzino Alla Griglia Grilled Mediterranean sea bass fillets, sauteed spinach	\$43.00
Branzino alla Livornese Filets de bar méditerranéen mijotés dans une sauce tomate généreuse, rehaussés de vin blanc, câpres, et olives noires. A...	\$43.00
Zuppa di Mare allo Zafferano Branzino fillet, shrimp, clams, calamari, mussels, white wine saffron broth, zucchini, garlic, extra virgin olive oil, t...	\$48.00

I Contorni

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Vegan.	\$11.00
Sautééd Spinach Un lit de épinards frais, sautés à la perfection dans une touche d'huile d'olive vierge extra, est légèrement relevé d'a...	\$11.00
Grilled Zucchini Vegan.	\$11.00
Parmigiano Fries false	\$11.00

ITEM	PRICE
Sautéed Wild Mushrooms Un mélange savoureux de champignons sauvages soigneusement sautés à la perfection. Ces trésors forestiers, accompagnés d...	\$11.00
Roasted Potatoes Faux	\$11.00

I Dolci

ITEM	PRICE
Mini Cannoli Petits cannolis garnis d'une onctueuse ricotta aux pépites de chocolat, nappés d'une sauce au chocolat.	\$13.50
Nutella Tart Nutella Hazelnut tart	\$14.00
Pannacotta Vanilla flavored sweet cream, with amarena cherries, cherry sauce	\$13.50