★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto



# Il Corso

Menu Prices — October 24, 2026

Il Corso menu with prices in United States, updated November 2019: 44 items across 6 categories, prices from $11.00 to $48.00.

## Restaurant & Food Industry Reports




Fast Food Industry →




Pizza Industry →




Fast Casual Industry →




Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

# Il Corso Menu with Prices (United States)

Il Corso menu with prices in United States, updated November 2019: 44 items across 6 categories, prices from $11.00 to $48.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-corso

**Menu categories:** Gli Antipasti · Le Insalate · Le Paste · I Secondi · I Contorni · I Dolci

## Gli Antipasti

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Avocado e Carciofini**<br>Avocado, marinated artichokes, parmigiano cheese, lemon dressing, basil oil | **$24.00** |
| **Burrata**<br>Crémeuse burrata accompagnée de petits artichauts frits, salade de jeunes pousses variées, prosciutto croustillant et mi... | **$27.00** |
| **Mozzarella Di Bufala E Prosciutto**<br>Buffalo milk mozzarella, Parma prosciutto, marinated sun dried tomatoes | **$27.00** |
| **Fritto Misto**<br>Calamars, crevettes, courgettes et dattes délicatement frits dorés, accompagnés d'une sauce tomate épicée. | **$29.00** |
| **Parmigiana di Melanzane**<br>Baked sliced eggplant, tomato sauce, mozzarella and parmigiano cheese. | **$27.00** |
| **Zucchini Fritti**<br>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**<br>Croquettes stuffed with ricotta cheese, Italian cured meats, olives, aurora sauce. | **$19.00** |
| **Polipo Alla Griglia**<br>Tentacules de poulpe grillés, accompagnés de pommes de terre tendres, tomates cerises juteuses, et olives noires satinée... | **$28.00** |

## Le Insalate

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Gamberella**<br>Arugula, cannellini beans, grape tomatoes, red onion, avocado, grilled shrimp, lemon vinaigrette. | **$24.00** |
| **Rucola e Pera**<br>Un mélange rafraîchissant de roquette poivrée, poires Anjou juteuses, fromage gorgonzola crémeux, et noix croquantes nap... | **$18.00** |
| **Melodia**<br>Jeunes pousses d'épinards mélangées à des oignons caramélisés, des noix croquantes et du prosciutto croustillant, le tou... | **$19.00** |
| **La Tartufetta**<br>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**<br>Betteraves rouges et dorées avec fromage de chèvre fouetté, accompagnées d'amandes grillées et de frisée, le tout rehaus... | **$18.00** |
| **Insalata Mista**<br>Green salad, fennel, frisee, grape tomatoes | **$16.00** |
| **Farro**<br>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**<br>Traditional lasagna, Bolognese beef ragu', béchamel, parmigiano cheese | **$27.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Fettuccine Alla Bolognese**<br>Fines lanières de pâtes accompagnées d'un ragoût de bœuf à la sauce bolognaise. | **$26.00** |
| **Cacio e Pepe**<br>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**<br>Fresh large tube pasta, sweet sausage, mascarpone & pistachio cream | **$28.00** |
| **Fettuccine con Funghi e Prosciutto**<br>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**<br>Spaghetti frais accompagné d'une sauce tomate cerise, parfumée de basilic. | **$21.00** |
| **Spaghetti di Mare**<br>Pâtes spaghettis fraîches garnies de crevettes, palourdes, calamars et moules, le tout enrobé d'une sauce aux tomates ce... | **$32.00** |
| **Linguine all Vongole**<br>Linguine, cockle clams, parsley, garlic, white wine, olive oil | **$29.00** |
| **Spaghetti Carbonara**<br>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**<br>Risotto crémeux aux champignons sauvages et touche de truffe noire | **$33.00** |
| **Pappardelle al Ragu di Agnello**<br>Fresh thick noodle pasta, slow cooked red wine lamb ragu | **$28.00** |
| **Gnocchi al Forno con Taleggio e Porcini**<br>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 Zucchine**<br>Cavatelli pasta, zucchini puree, potatoes, provola cheese & speck (smoked prosciutto) | **$28.00** |

## I Secondi

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Battuta Di Vitello Alla Milanese**<br>Classic pan-fried breaded veal cutlet, arugula, grape tomatoes, red onion | **$43.00** |
| **Petto di Pollo Malvasia e Porcini**<br>Poitrine de poulet poêlée accompagnée de champignons porcini, sauce au vin Malvasia, servie avec des pommes de terre rôt... | **$38.00** |
| **Salmone Croccante**<br>Broiled salmon fillet, herb breadcrumbs, white wine, asparagus | **$36.00** |
| **Costicine di Bue al Balsamico**<br>Balsamic braised boneless beef short ribs, red wine , mashed potaoes | **$46.00** |
| **Branzino Alla Griglia**<br>Grilled Mediterranean sea bass fillets, sauteed spinach | **$43.00** |
| **Branzino alla Livornese**<br>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**<br>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**<br>Vegan. | **$11.00** |

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Sautéed Spinach**<br>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**<br>Vegan. | **$11.00** |
| **Parmigiano Fries**<br>Vegetarian. | **$11.00** |
| **Sautéed Wild Mushrooms**<br>Un mélange savoureux de champignons sauvages soigneusement sautés à la perfection. Ces trésors forestiers, accompagnés d... | **$11.00** |
| **Roasted Potatoes**<br>Faux | **$11.00** |

## I Dolci

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