★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Il Corso Palm Springs

Il Corso Palm Springs

Menu Prices — October 26, 2026

Il Corso Palm Springs menu with prices in United States, updated April 2020:
48 items across 10 categories, prices from $8.00 to $45.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Il Corso Palm Springs Menu with Prices (United States)

Il Corso Palm Springs menu with prices in United States, updated April 2020: 48 items across 10 categories, prices from $8.00 to $45.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-corso-palm-springs

Menu categories: Antipasti (Dinner) · Zuppe e Insalate (Dinner) · Pizze (Dinner) · Paste e Risotti (Dinner) · Pesce e Carne (Dinner) · Panini (Lunch) · Insalate (Lunch) · Secondi (Lunch) · Sides (Dinner) · Dessert

Antipasti (Dinner)

ITEM	PRICE
Pomodori e Burrata Un méli-mélo de tomates ancestrales rencontre la burrata onctueuse, un filet d'huile d'olive extra vierge et un soupçon...	**$16.00**
Polpette di Carne e Salsiccia Boulettes de viande de bœuf maison et saucisse de porc mijotées dans une sauce tomate.	**$14.00**
Carpaccio di Manzo Fines tranches de bœuf accompagnées de roquette, parmesan râpé, et arrosées d'une vinaigrette citronnée à l'huile.	**$16.00**
Prosciutto e Melone 18 month aged prosciutto di parma, cantaloupe melon.	**$18.00**
Gamberi e Cannellini Crevettes sautées accompagnées de haricots cannellini, relevées d'ail et arrosées d'huile d'olive extra vierge.	**$18.00**
Polpo Alla Griglia Octopus grillé, accompagné de pommes de terre, haricots verts croquants et tomates fraîches, nappé d'une vinaigrette au...	**$18.00**
Caldomare Steamed mussels, clams, shrimp, calamari, mixed greens, oil lemon dressing.	**$18.00**
Frittura Mista Calmars croustillants, crevettes savoureuses, légumes en julienne, accompagnés d'une sauce chili aïoli.	**$18.00**

Zuppe e Insalate (Dinner)

ITEM	PRICE
Zuppa Minestra di Verdure Miste Mix vegetables soup with pasta.	**$10.00**
Insalata di Bietole Betteraves rôties sur un lit de mesclun, accompagnées de noix croquantes et de fromage Gorgonzola émietté, le tout nappé...	**$14.00**
Insalata Bella Feuilles de laitue tendre accompagnées de tranches de pommes croquantes, amandes grillées et chèvre crémeux, le tout nap...	**$14.00**
Insalata Mediterranea Une salade vibrante mélangeant laitue beurre et romaine croquante, agrémentée de radis tranchés, fenouil parfumé et rond...	**$14.00**
Insalata Panzanella Une salade Panzanella aux croûtons dorés, tomates anciennes juteuses, concombres croquants, olives noires savoureuses et...	**$14.00**
Insalata Tricolore Rucola, endive, radicchio, parmesan, oil lemon dressing.	**$14.00**
Insalata Romana Salade César revisitée à notre façon, agrémentée de laitue croquante et garnie de copeaux de parmesan, d'anchois savoure...	**$12.00**

Pizze (Dinner)

ITEM	PRICE

Margherita **$12.00**
Fines herbes de basilic, tomates San Marzano savoureuses et mozzarella fondante.

Paste e Risotti (Dinner)

ITEM	PRICE
Linguine Puttanesca Linguine pasta, tomato sauce, anchovies, capers, garlic, oregano.	**$20.00**
Lasagna Rien que false	**$22.00**
Rigatoni Alla Norma Rigatoni pasta, diced eggplant, tomato sauce, dry ricotta cheese.	**$24.00**
Ravioli Ricotta e Spinaci Ravioli faits maison farcis avec un mélange crémeux de ricotta et d'épinards, accompagnés d'une sauce au beurre parfumée...	**$24.00**
Pappardelle Alla Bolognese Une généreuse pappardelle, nappée d'un ragù de veau et de bœuf, mijoté dans une sauce tomate délicate.	**$24.00**
Tagliatelle All’emiliana Des larges rubans de pâtes accompagnés de petits pois, jambon savoureux et champignons tendres, le tout enrobé d'une sau...	**$24.00**
Spaghetti All’aragosta Spaghetti aux morceaux de homard accompagnés de tomates cerises, rucola fraîche, parfumé au vin blanc et nappé de sauce...	**$30.00**
Linguine Alle Vongole Linguine pasta, manila clams, zucchini, white wine garlic oil.	**$27.00**
Risotto Gamberi e Asparagi Riz Carnaroli crémeux associé à des crevettes tendres, asperges croquantes et une touche subtile de safran.	**$30.00**
Risotto Ai Porcini Riz Carnaroli crémeux avec champignons porcini, relevé d'huile de truffe et nappé d'une sauce brune savoureuse.	**$30.00**

Pesce e Carne (Dinner)

ITEM	PRICE
Pollo Alla Conca D'oro Chicken scalloppini, eggplant, mozzarella cheese, brown sauce, seasonal vegetables.	**$28.00**
Costoletta di Vitello Veal chop baked, parmesan crusted, balsamic reduction, seasonal vegetables.	**$45.00**
Scottadito D’agnello Alla Griglia Grilled lamb chops, roasted potatoes.	**$36.00**
Filetto al Pepe Verde Un tendre filet mignon de 8 oz., accompagné d'une sauce aux grains de poivre vert, servi avec des épinards et des légume...	**$36.00**
Saltimbocca Alla Romana Tranches de veau délicatement montées avec du prosciutto parfumé et une feuille de sauge, accompagnées d'une purée onctu...	**$32.00**
Branzino Mediterranea Filet de bar méditerranéen, cuit au grill, accompagné de légumes grillés.	**$38.00**
Salmone Filet de saumon grillé, accompagné de lentilles savoureuses et de tomates fraîches en dés.	**$30.00**
Cioppino Clams, mussels, shrimp, calamari, lobster, mixed fish, tomato sauce.	**$38.00**

Panini (Lunch)

ITEM	PRICE

Panino Caprese **$13.00**
Fines tranches de prosciutto di parma, mozzarella fraîche fondante et tomates coupées naches.

Panino Emiliana **$13.00**
Salami piquant, jambon, roquette, burrata, et tomate.

Panino Salsiccia e Pepperoni **$13.00**
Sausage, peppers, onions, tomato sauce.

Insalate (Lunch)

ITEM	PRICE
Insalata di Tonno Faux-filets de thon mélangés à des haricots verts croquants, pommes de terre tendres, tomates juteuses et olives noires....	**$14.00**
Romana con Pollo Caesar salad with grilled chicken strips.	**$14.00**

Secondi (Lunch)

ITEM	PRICE
Spaghetti Picchio Pacchio Spaghetti accompagnée de tomates fraîches et de basilic.	**$13.00**
Merluzzo Alla Piccata Cabillaud délicatement poêlé, rehaussé de citron et beurre, garni de câpres et légumes julienne.	**$18.00**
Pollo Paillard Poitrine de poulet grillée aux fines herbes, accompagnée de légumes en julienne.	**$16.00**

Sides (Dinner)

ITEM	PRICE
Vegetables Faux filet de légumes: haricots verts croquants, petits pois tendres, épinards délicats, accompagnés de frites croustill...	**$8.00**
Side Pasta Marinara, garlic oil, butter arrabbiata, alfredo.	**$8.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Torta di Cioccolato Gâteau avec des couches de chocolat et de noisette, accompagné d'un gelato à la vanille.	**$10.00**
Cannolo Coquille croustillante italienne farcie d'une crème sucrée.	**$10.00**
Tiramisu Lady fingers, espresso, chocolate, marscapone cheese.	**$10.00**
Housemade Gelato & Sorbet	**$8.00**