

pricelisto

il corso

Il Corso Palm Springs

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

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 aioli.	\$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 Fines herbes de basilic, tomates San Marzano savoureuses et mozzarella fondante.	\$12.00

Paste e Risotti (Dinner)

ITEM	PRICE
Linguine Puttanesca Linguine pasta, tomato sauce, anchovies, capers, garlic, oregano.	\$20.00

ITEM	PRICE
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 Fines tranches de prosciutto di parma, mozzarella fraîche fondante et tomates coupées naches.	\$13.00
Panino Emiliana Salami piquant, jambon, roquette, burrata, et tomate.	\$13.00
Panino Salsiccia e Pepperoni Sausage, peppers, onions, tomato sauce.	\$13.00

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