



## APERITIVO

<b>Bol de Patatas Fritas Trufa y Parmigiano</b> ⓘ	9,80
<b>Bol de Corso Bravas</b> ⓘ 🌿	9,80
Patatas fritas con salsa de trufa y siracha.	
<b>Bol de Patatas Fritas</b>	6
<b>Tapa de Mortadella DOP</b>	8,90
Acompañado de grissinis.	
<b>Tacos Parmigiano</b> ⓘ	6
<b>Olivas</b>	4
Dolce sicilianas.	
<b>Halal Chicken Stripes (Siracha o BBQ)</b> 🌱 ⓘ 🌾 🍷	12,50
Pechuga de pollo halal cuidadosamente rebozada en tiras.	

## ANTIPASTI

<b>Mortadella DOP recién cortada</b> ⓘ 🌱	22,50
Acompañada de olivas, parmigiano y pan de focaccia.	
<b>Ensalada Cesare</b> 🌱 🌾 🍷	17
Pollo halal, lechuga viva, salsa cesar, picatostes y parmigiano.	
<b>Ensalada Rimini</b> 🍷	19
Lechuga, tomates sicilianos, huevo, judía verde, anchoas DOP, atún y salsa Harry.	
<b>Ensalada Cabra e Arancia</b> ⓘ 🌱	18
Queso de cabra con naranja, hinojo encurtido, rúcula, lechuga y nueces.	
<b>Burrata al Pepito</b> ⓘ	18
Cremosa burrata de 150 g con peperonata y tomates sicilianos.	
<b>Poke de Salmón</b> 🍷 🌱	18
Tartar de salmón sobre arroz o quinoa (+ 1,50) y acompañado de aguacate, maracuyá y cebolla crujiente.	
<b>Poke Vegano de Remolacha</b> 🌱	13,90
Tartar de remolacha sobre arroz o quinoa (+1,50) y acompañado de aguacate, maracuyá y cebolla crujiente.	
<b>Carpaccio di bue</b> ⓘ	18,50
Lomo de buey macerado y cortado fino, con rúcula y parmigiano.	
<b>Parmigiana Clásica</b> ⓘ	17,50
Berenjena con salsa de tomate, provolone, parmigiano y albahaca.	
<b>Parmigiana Chic</b> ⓘ	19,50
Berenjena con salsa de tomate, provolone, parmigiano, albahaca y una burrata.	

## PRINCIPALES

Incluye Ensalada o Patatas Fritas (Añade Trufa y Parmigiano +1,50)	
<b>Salmón alla Arancia</b> ⓘ 🍷	24
Salmón a la plancha con coulis de naranja.	
<b>Cotoletta di Pollo Clásica</b> 🌱 ⓘ 🌾 🍷	22,50
Pechuga de pollo halal rebozada.	
<b>Cotoletta di Pollo Fashion</b> 🌱 ⓘ 🌾 🍷	27,90
Pechuga de pollo halal rebozada con huevo y trufa.	
<b>Cotoletta di Pollo Chic</b> 🌱 ⓘ 🌾 🍷	27,90
Pechuga de pollo halal rebozada Con burrata y tomate.	
<b>Piccata di Pollo</b> 🌱 ⓘ 🌾	21,90
Pollo deshuesado a la plancha con mantequilla, limón y alcaparras.	
<b>Tagliata di Pezzata Rossa</b> ⓘ	41
Entrecot de vaca del Veneto (400 gr), con ensalada de rúcula y parmigiano.	
<b>Risotto de Temporada</b> ⓘ	22,50
Arroz, caldo, mantequilla, parmigiano e ingredientes frescos de temporada.	

## CORSO BURGERS (Opción sin Gluten +1,20)

Incluye Ensalada o Patatas Fritas (Añade Trufa y Parmigiano +1,50)

<b>Famosa Dandy Cheeseburger</b> ⓘ 🌱	18,20
Vaca ecológica o pollo halal en brioche con cheddar, cebolla encurtida y salsa Dandy. Doble carne +4 / Beicon + 2	
<b>Kabron Burger</b> ⓘ 🌱	19,50
Vaca ecológica o pollo halal en brioche con queso de cabra, confitura de higo, rúcula y salsa Dandy.	
<b>Veggie Burger</b> ⓘ 🌱	17
Frijoles, remolacha y arroz integral en brioche con cheddar, cebolla encurtida y nuestra salsa Dandy.	
<b>Halal Spicy Chicken</b> 🌱 ⓘ 🌾 🌿	18,50
Pollo halal en brioche, queso cheddar, cebolla encurtida y salsa Siracha.	
<b>Halal Crunchy Chicken</b> 🌱 ⓘ 🌾	18,50
Pollo halal rebozado en brioche queso cheddar, cebolla encurtida y salsa Dandy.	

## PASTA

Servicio hasta las 17:30 (Opción sin Gluten +2,50)

<b>Fettuccine al Ragù</b> ⓘ 🌱 🍷	18,50
Pasta larga con salsa de tomate y ternera cocinada durante 12 h con queso parmigiano.	
<b>Tagliatelle Supercarbonara</b> ⓘ 🌱 🍷	Clasica 19,50 / Trufa 22,50
Con huevo, guanciale y ricotta.	
<b>Lasagna Nostra</b> ⓘ 🌱 🍷	19,50
Capas de pasta fresca rellenas de ragù, parmigiano y bechamel.	
<b>Ravioli al antojo del chef</b> 🍷	
Pregunta por la última idea del chef.	
<b>Spaghetti Carabineros y Cefalópodos</b> ⓘ 🌱 🍷 🍷	35
Pasta con reducción de gambas carabineros, pulpo y calamar.	
<b>Gnocchi alla Vodka en Bowl de Pizza</b> ⓘ 🌱 🍷	24
Cremosa salsa de tomate con nata y vodka (opción sin vodka), parmigiano y toques de stracciatella.	
<b>Spaghetti al Pistacchio</b> ⓘ 🌱 🍷 🍷	21,50
Con anchoas de L'Escala, tomates sicilianos, albahaca, parmigiano y pistachos.	

## PIZZA CORSO CONTEMPORANEA

<b>Margherita</b> ⓘ 🌱	17,50
Cremosa salsa de tomate San Marzano con fior di latte y albahaca.	
<b>Diavola</b> ⓘ 🌱 🌿	19,50
Cremosa salsa de tomate San Marzano con fior di latte, salami DOP y ajo.	
<b>Carbonara</b> ⓘ 🌱 🍷	22
Base blanca, crema de yema y pecorino con guanciale frito y tomillo fresco.	
<b>Chic</b> ⓘ 🌱	19,90
Cremosa salsa de tomate San Marzano con burrata, fior di latte, tomates sicilianos y rúcula.	
<b>Ibérica</b> ⓘ 🌱	24,50
Cremosa salsa de tomate San Marzano con fior di latte y una capa de jamón ibérico.	
<b>Fighetto</b> ⓘ 🌱	19,50
Cremosa salsa de tomate San Marzano con queso de cabra, fior di latte, bacon, cebolla y confitura de higos.	
<b>Vegetal</b> ⓘ 🌱 🌱 🍷	18,50
Cremosa salsa de alcachofa con fior di latte, pimientos, tomate, berenjena, zataar y tahini.	
<b>Tonno</b> ⓘ 🌱 🍷 🍷	19,50
Cremosa salsa de tomate San Marzano con fior di latte, ventresca de atún y salsa tonnata.	
<b>Mallorca - Calabria</b> ⓘ 🌱 🌿	19,90
Cremosa salsa de tomate San Marzano con queso de cabra, fior di latte, nduja (sobrasada), miel y pistachos.	
<b>Marinara</b> 🌱 🍷	18,50
Cremosa salsa de tomate San Marzano con anchoas de L'Escala, olivas y ajo.	
<b>TartuFotis</b> ⓘ 🌱	29
Nata con fior di latte, provolone y trufa negra.	

# CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP



## CORSO BAR

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Espumante y Soda.	11
<b>Rose Spritz</b> St Germain, Espumante, Sirope flor de Saúco y Soda.	11
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Vermouth Bianco, Espumante y Soda.	11
<b>Sangria Corso</b> Vino Blanco o Tinto o Rose o Espumante con Frutos del Bosque.	Copa 11 / Jarra 29
<b>Vermut Corso</b>	6
<b>Bellini</b> Espumante con pulpa de melocotón.	8
<b>Mimosa</b> Espumante con zumo de naranja natural.	8
<b>Crodino By Campari</b> Aperitivo sin alcohol.	5,50
<b>Limonada de la casa</b>	Vaso 5,50 / Jarra 21

## BEBIDAS

<b>Caña de Heineken directa de fábrica 33 cl.</b>	3,90
<b>Copa de Heineken directa de fábrica 50 cl.</b>	5,50
<b>Moretti</b>	5
<b>Cruz Campo Especial sin gluten</b>	4,20
<b>Heineken 0,0</b>	4,20
<b>Agua 50 cl</b>	3,35
<b>Agua con gas 50 cl</b>	3,45
<b>Refrescos</b>	3,50
<b>Zumo de Naranja Natural</b>	5

## VINO BLANCO

<b>El Convertido ECO &amp; VEGAN 75 cl</b> Verdejo - La Mancha, España	19 / Copa 5
<b>Masia La Sala 75 cl</b> Chardonnay, Xarel-lo y Macabeo - Penedés, España	19 / Copa 5
<b>San Marco 75 cl</b> Pinot Grigio - Veneto, Italia	20 / Copa 5,50

## VINO ROSE

<b>Freyé 75 cl</b> Syrah y Sumall - Penedés, España	19 / Copa 5
<b>Hampton Water 75 cl</b> Cinsault, Garnacha, Syrah y Mourvedre - Languedoc, Francia	32

## VINO TINTO

<b>El Convertido ECO &amp; VEGAN 75 cl</b> Syrah - Terra Alta, España	19 / Copa 5
<b>Itant 75 cl</b> Garnacha - Montsant, España	20 / Copa 5,50
<b>Proelio 75 cl</b> Tempranillo y Garnacha - Rioja, España	21 / Copa 6
<b>Mucchetto Edizione Speciale 75 cl</b> Primitivo de Salento - Puglia, Italia	21 / Copa 6

## VINO ESPUMANTE

<b>Roger de Flor Cava 75 cl</b> Macabeo, Parellada y Xarel-lo - Catalunya, España	20 / Copa 5,50
<b>Cinzano Prosecco 75 cl</b> Galera - Ligure, Italia	22 / Copa 5,90
<b>Moët Champagne 75 cl</b> Pinot noir, Chardonnay y Meunier - Reims, Francia	60

## DOLCE

**Tiramisù** Clásico 8,50 Pistachio 9,90  
Mascarpone, espresso, crema de huevo, chocolate y savoyardi.

**Crepe Relleno con Helado** 9,50  
Con Nutella o Dulce de Leche o Pistacho +1.

**Affogato** Café 6 / Chocolate 7,50 / Limoncello 8,50 / Valenciano 7,50  
Helado ahogado en café, chocolate caliente, limoncello o zumo de naranja.

**Gelato y Soberto Italiano** Tarrina 6,50 / Brioché 8,50  
2 bolas - Sabores varios.

**ConCheeseCake** 7,50  
La famosa tarta de queso de nuestra suegra Conchi.

**Pizza Roll de Nutella o Pistacho + 4,20** 15,50  
Una pizza rellena de mucha Nutella o Pistacho con helado.

## CAFETERIA

Servicio de 9:30 a 12:30 y de 16:00 a cierre.

**Tostadas** 3,70  
Mantequilla y mermelada de higos.

**Cruasán italiano** 2,90

**Cruasán relleno al momento** 3,90  
Cruasán italiano relleno de Nutella o Pistacho + 1.

**Churros ración** Solo 3,20 / Nutella o D Leche 4,20

**Crep relleno** 7  
Con Nutella o Dulce de Leche o Pistacho +1.

**Bikini en focaccia de jamón y queso** 7,50

**Bikini en focaccia de tomate y queso** 6,90

## CAFE E INFUSIONES

**Espresso** 2,10

**Americano o Cortado** 2,50

**Latte / Café con leche** 2,80

**Cappuccino** 3,20

**Té o infusión** 2,80  
English Breakfast, Té Verde, Poleo Menta o Manzanilla.

**Chocolate Cremoso Caliente** 3,95 / Con Nata 4,50

**Cacaolat** 4

**Suplementario Hielo o Leche Vegetal** 0,25

## CORSO RULES

**Desde el 1 de Enero de 2023, es obligatorio el cobro de recipientes de 1 solo uso. Su coste se vera reflejado en el ticket de venta de manera separada.**

**Para mesas de más de cuatro personas, no dividimos el cobro de la cuenta. Gracias por su comprensión.**

**Cada plato se sirve con una sonrisa, garantizando una experiencia impecable. Disfruta de auténtica comida italiana con el sabor de la nona.**