

ANTI PASTI

Mortadella di Bologna DOP recién cortada 18
Acompañada de olivas, parmigiano y pan de focaccia.

Ensalada Rimini 16
Lechuga, tomates sicilianos, huevo, judía verde, anchoas DOP, atún y salsa Harry.

Ensalada Cesare 15,50
Pollo halal, lechuga viva, salsa cesar, picatoste de grissini y parmigiano.

Burrata al Pepito 15,50
Cremosa burrata de 150 g con peperonata y tomates sicilianos.

Poke de Salmón/Atún/Remolacha 16,5/ 16,5/ 12
Tartar de salmón, atún o remolacha, sobre un colchón de arroz o quinoa (+ 1,50) y acompañado de aguacate, miel de maracuyá y cebolla crujiente.

Carpaccio di bue 15,90
Lomo de buey macerado y cortado fino, con rúcula y parmigiano.

Carpaccio di Tonno 17
Atún fresco finamente cortado, aromatizado con aceite de oliva caliente, romero y salsa de soja.

Parmigiana Clásica o Chic Clásica 15 / Chic 18,50
Berenjena frita con cremosa salsa de tomate, provolone, parmigiano y albahaca. Pídelo Clásica o Chic (con burrata).

Cozze alla Lucho 16
500 gr de Mejillones Bouchot, tomate, ajo, albahaca, peperoncino, crema de coco y romero con pan tostado.

PASTA HECHA A MANO

Fettuccine al ragù 16,50
Pasta larga con salsa de tomate y ternera cocinada durante 12 h.

Cavatelli supercarbonara Clásica 15 / Trufa 18,50
Con huevo, guanciale y ricotta.

Ravioli al antojo del chef
Pregunta por la última idea del chef.

Lasagna Nostra 16
Capas de pasta fresca rellenas de ragù, parmigiano y bechamel.

Tagliatelle al ragù de bogavante 32
Pasta con salsa de tomate y bogavante.

PRINCIPALES

Cotoletta di Pollo Clásica 19 Fashion 24 Chic 24
Pechuga de pollo halal cuidadosamente rebozada y acompañada de patatas fritas. Pídelo Clásica, Fashion (huevo poché y trufa) o Chic (burrata y tomate).

Salmón al Piselli 19,50
Salmón a la plancha sobre puré de guisantes, acompañado de espinacas.

Tagliata di Pezzata Rossa 28
Entrecot de vaca del Veneto con ensalada de rúcula, parmigiano y patatas fritas.

Risotto Funghi 19
Arroz, caldo, mantequilla, boletus y parmigiano.

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP

PIZZA DE MASA MADRE

Queso Vegano +2,50

Marinara 15,50
Cremosa salsa de tomate con anchoas de L'Escala, olivas y ajo.

Margherita 15
Cremosa salsa de tomate con fior di latte y albahaca.

Diavola 17,50
Cremosa salsa de tomate con fior di latte, salami DOP y ajo.

Vegetal 17
Cremosa salsa de tomate con fior di latte, pimientos asados, tomates confitados, berenjena frita y albahaca.

Fungo 18,50
Nata, fior di latte, parmigiano, porcini, portobello, perejil y cebolla.

Porsche 19
Porchetta de la casa con provolone y salsa tonnata.

Ibérica 21
Cremosa salsa de tomate con provolone y una capa de jamón ibérico.

TartuFotis 27
Nata, fior di latte, provolone y trufa negra.

BURGERS Y BOCADILLOS

Patatas Fritas Incluidas

Famosa Dandy Cheeseburger 16,50
Vaca ecológica o pollo halal en nuestro pan de patata con cheddar, tomate, lechuga y nuestra salsa Dandy.
Doble carne + 4 / Beicon + 2

John Wayne Burger 19
Vaca ecológica o pollo en pan de patata con salsa cheddar, pulled pork y salsa bbq.
Doble carne + 4 / Beicon + 2

Veggie Burger 15
Frijoles, remolacha y arroz integral en nuestro pan de patata con cheddar, tomate, lechuga y nuestra salsa Dandy.

Halal Spicy Chicken 16
Pollo halal nuestro pan de brioche de patata con col, queso cheddar y salsa Siracha.

Pulled Pork 15
Cerdo cocinado a baja temperatura por 24 hrs en pan de patata con salsa bbq y col.

Porchettino 16,50
Porchetta de la casa en pan de patata con provolone, rúcula y salsa tonnata.

Sloppy Joe Bolognese 16
Ragú de ternera y tomate en pan de patata con queso cheddar.

DOLCE

Tarrina de helado artesanal 6
Gofre al Zucchero con Helado 7,50

Con Nutella o Dulce de Leche.

Crepe Relleno con Helado 6,50
Con Nutella o Dulce de Leche.

Tiramisù ILUZIONE 7,50
Mascarpone, espresso, huevo, chocolate rallado, vino dulce y cantuccini.

Affogato Café 5,50 / Chocolate 6,90 / Limocello 7,50
Helado de vainilla ahogado en café, chocolate caliente o limoncello.

ConCheeseCake Natural 7,50 / Nutella 9 / Dulce de Leche 8,50
La famosa tarta de queso de nuestra suegra Conchi.

Los favoritos de Stefi 7,50
Stefano nos trae una selección de sus postres favoritos. Elige el que más te guste.

Pizza Roll de Nutella 15,50
El postre IMPERDIBLE de la casa. Una pizza rellena de mucha Nutella con helado.

APERITIVO

Olivas 3,50

Tacos Parmiggiano 5

Tapa de Mortadella DOP 6,50

Chips de Churrería 3,20

Bol de Patatas Fritas 5

Bol de Patatas Fritas con Queso 6,90

Bol de Patatas Fritas John Wayne 8,30
Con Pulled Pork, Salsa BBQ y Queso.

Bol de Corso Bravas 8,30
Patatas Fritas con Salsa de Trufa y Siracha.

Halal Chicken Stripes 9,50
Pechuga de pollo halal cuidadosamente rebozada en tiras.
Salsa Siracha o BBQ a escoger.

SPRITZ & SANGRIA BAR

Copa 8,50 - Jarra 21

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco y Soda.

Rose Spritz
Prosecco, St Germain, Siropo flor de Saúco y Soda.

Limoncello Spritz
Limoncello, Vermouth Bianco, Prosecco y Soda.

Sangria Corso
Vino Blanco o Tinto o Rose o Prosecco con Frutos del Bosque.

CÓCTELES Y LICORES

- Campari-tonic 8
- Gin-tonic de Seagram's 9
- Gin-tonic de Bulldog 11
- Limoncello 30 ml 4,50
- Grappa 30 ml 5,00
- Whisky 30 ml 4 / 60 ml 8,50
- Tequila, chupito 30 ml 4
- Vodka Russian Standard 30 ml 4 / 60 ml 9
- Cinzano Rosso o Bianco 100 ml 5

VINO TINTO

- Merian Negre 75 cl 18 / Copa 4
- Garnacha negra - Terra Alta, España
- Mezzapezza 75 cl 20 / Copa 5
- Primitivo Salento - Puglia, Italia
- Azpilicueta Magnum crianza 150 cl 39 / Copa 5
- Tempranillo, graciano y mazuelo - Rioja, España
- Azpilicueta Colección Privada 75 cl 34
- Tempranillo, graciano y mazuelo - Rioja, España

VINO BLANCO

- Melior 75 cl 18 / Copa 4
- Verdejo - Rueda, España
- San Marco 75 cl 19 / Copa 4,50
- Pinot grigio - Veneto, Italia
- Vinyarets Blanco 75 cl 22
- Xarel.lo - Penedés, España (Ecológico)

VINO ROSADO

- Born Rosé 75 cl 18 / Copa 4
- Garnacha y tempranillo - Penedés, España
- Studio by Miraval 75 cl 32
- Cinsault, garnacha, y tinta - Côtes de Provence, Francia

ESPUMANTES

- Terrer de la Creu Brut Nature Cava 75 cl 19,50 / Copa 5
- Cinzano Prosecco 75 cl 22 / Copa 5,50
- Mumm Grand Cordon 75 cl 49

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP

CAFETERIA

- De 9:30 am a 12:30 pm y de 16:00 a Cierre
- Tostadas con mantequilla y mermelada de higos 2,80
 - Cruasán italiano 2,20
 - Cruasán relleno al momento 3,90
 - Cruasán italiano relleno de Nutella o crema de Mascarpone.
 - Bombolone - Donut 2,20
 - Bombolone relleno al momento 3,90
 - Buñuelo italiano relleno de Nutella o crema de Mascarpone.
 - Porción de Panettone Caliente Solo 3,90 / Nutella 5,90 / D Leche 5,40 / Mascarpone 5,90
 - Especialidad de la casa. (Temporada)
 - Churros ración Solo 2,85 / Nutella 3,85 / D Leche 3,50 / Salados con Queso 5,40
 - Gofre de azucar 4,50
 - Con Nutella o Dulce de Leche.
 - Crep relleno 4,20
 - Con Nutella o Dulce de Leche

PANINIS

- De 9:30 am a 12:30 y de 16:00 a Cierre
- Burrata, tomate y albahaca 6 / Medio 4
 - Mortadella di Bologna DOP 8 / Medio 5
 - Prosciutto cotto y queso 6 / Medio 4
 - Jamón ibérico 11 / Medio 6

PANINIS CALIENTES

- De 9:30 am a 12:30 y de 16:00 a Cierre
- Prosciutto cotto y provolone 6 / Medio 4
 - Provolone y tomate asado 6 / Medio 4
 - Porchetta, provolone y rúcula 6 / Medio 4
 - Omelette 5 / Medio 3
 - Bikini de jamón y queso en pan de burger 5

BEBIDAS

- Caña de Heineken directa de fábrica 3,80
- Copa de Heineken directa de fábrica 5,50
- Heineken 0,0 4,20
- Agua Premium Sant Aniol 50 cl 3,20
- Agua con gas Vichy Catalán 50 cl 3,20
- Refrescos 3,20
- Vaso de zumo de naranja natural 4
- Zumo Pago 3,20
- Manzana o Melocotón
- Limonada de la casa 5
- Crodino By Campari 4,50
- Aperitivo sin alcohol.

CAFÉS - INFUSIONES

- Espresso 1,90
- Americano 2
- Cortado 2,10
- Latte / Café con leche 2,40
- Cappuccino 2,50
- Té o infusión 2,50
- English Breakfast, Té Verde, Poleo Menta o Manzanilla.
- Chocolate Caliente 3,25 / Con Nata 4,25
- Cacaolat 2,85

PANES

- Cesta de Pan con Aceite/Aceto 4,20
- Pan al Pomodoro 4,20
- Focaccia Recién Hecha 9

ESPECIAL DE TEMPORADA

- Fettuccine Ma Che Cozze? 19
- Fetuchinis con mejillones Bouchot, berenjena, tomate, peperoncino y albahaca.
- Chocolate con Churros 5,80 / Con Nata 6,80