

SPRITZ & SANGRIA BAR

Aperol Spritz.....	10,80
Aperol, Prosecco y Soda.	
Rose Spritz.....	10,80
Prosecco, St Germain, Sirope flor de Saúco y Soda.	
Limoncello Spritz.....	10,80
Limoncello, Vermouth Bianco, Prosecco y Soda.	
Sangria Corso.....	Copa 10,80 / Jarra 28
Vino Blanco o Tinto o Rose o Prosecco con Frutos del Bosque.	
Jarra Sangría Aperol.....	28
Aperol, Prosecco, Zumo melocotón y naranja	

APERITIVO

Olivas.....	3,90
Tacos Parmigiano.....	6
Tapa de Mortadella DOP.....	8,90
Chips de Churrería.....	3,90
Bol de Patatas Fritas.....	5,90
Bol de Patatas Fritas con Queso.....	7,90 Bacon + 2
Bol de Patatas Fritas John Wayne.....	10,60
Con Pulled Pork, Salsa BBQ y Queso.	
Bol de Corso Bravas.....	9,80
Patatas Fritas con Salsa de Trufa y Siracha.	
Halal Chicken Stripes (Siracha o BBQ).....	12,20
Pechuga de pollo halal cuidadosamente rebozada en tiras.	

ANTIPASTI

Mortadella DOP recién cortada.....	22,50
Acompañada de olivas, parmigiano y pan de focaccia.	
Provolone al Forno.....	14
Con tomates confitados y focaccia.	
Ensalada Cabra e Arancia.....	18
Queso de Cabra con naranja, hinojo encurtido, rúcula, lechuga y nueces.	
Ensalada Rimini.....	19
Lechuga, tomates sicilianos, huevo, judía verde, anchoas DOP, atún y salsa Harry.	
Ensalada Cesare.....	16,90
Pollo halal, lechuga viva, salsa cesar, picatostes y parmigiano.	
Ensalada Verde.....	9
Lechuga viva, tomates sicilianos y confitados, cebolla encurtida y vinagreta.	
Burrata al Pepito.....	17
Creмосa burrata de 150 g con peperonata y tomates sicilianos.	
Poke de Salmón/Atún/Remolacha (Vegano).....	18 / 18 / 13,9
Tartar sobre arroz o quinoa (+ 1,50) y acompañado de aguacate, maracuyá y cebolla crujiente.	
Carpaccio di bue.....	17
Lomo de buey macerado y cortado fino, con rúcula y parmigiano.	
Carpaccio di Tonno.....	18,50
Atún fresco finamente cortado, aromatizado con aceite de oliva caliente, romero y salsa de soja.	
Parmigiana Clásica o Chic.....	Clásica 16,50 / Chic 19,50
Berenjena con salsa de tomate, provolone, parmigiano y albahaca.	

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP

PRINCIPALES

Cotoletta di Pollo.....	19,50 / 24,90
Pechuga de pollo halal rebozada. Clásica o las Especiales: Fashion (huevo y trufa) o Chic (burrata y tomate).	
Salmón con Arancia.....	21
Tagliata di Pezzata Rossa de naranja y ensalada.	
Entrecot de vaca del Veneto (400 gr), con ensalada de rúcula y parmigiano.....	38
Risotto de Temporada.....	20,50
Arroz, caldo, mantequilla, parmigiano e ingredientes frescos de temporada..	
Piccata di Pollo.....	18,90
Pollo deshuesado a la plancha con mantequilla, limón y alcaparras.	

CORSO BURGERS

Patatas Fritas Incluidas - Extras a Consultar - Sin Gluten +2,50

Famosa Dandy Cheeseburger.....	17,90
Vaca ecológica o pollo halal en brioche con cheddar, cebolla encurtida y salsa Dandy. Doble carne + 4 / Beicon + 2	
John Wayne Burger.....	19,90
Vaca ecológica o pollo en brioche con salsa cheddar, pulled pork y salsa bbq. Doble carne + 4 / Beicon + 2	
Kabron Burger.....	19,50
Vaca ecológica o pollo halal en brioche con queso de cabra, confitura de higo, rúcula y salsa Dandy.	
Veggie Burger.....	17
Frijoles, remolacha y arroz integral en brioche con cheddar, cebolla encurtida y nuestra salsa Dandy.	
Halal Spicy Chicken.....	18,50
Pollo halal en brioche, queso cheddar, cebolla encurtida y salsa Siracha.	
Halal Crunchy Chicken.....	18,50
Pollo halal rebosado, queso cheddar, cebolla encurtida y salsa Dandy.	
Pulled Pork.....	17,90
Cerdo cocinado a baja temperatura por 24 hrs en brioche con salsa bbq y cebolla encurtida.	
Porchettino.....	17,50
Porchetta de la casa en brioche con provolone, rúcula y salsa tonnata.	

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas Fritas.....	3,50
Mac & Cheese.....	4,50
Ensalada de Hinojo Encurtido.....	4
Boniato Frito.....	4,80
Crema de Maíz y Queso.....	3,50

PANES

Cesta de Pan con Aceite/Aceto.....	4,20
Focaccia Recién Hecha.....	9,90

PASTA HECHA A MANO

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

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

PIZZA CORSO-CONTEMPORANEA

Marinara.....	18,50
Creмосa salsa de tomate San Marzano con anchoas de L'Escala, olivas y ajo.	
Margherita.....	16,90
Creмосa salsa de tomate San Marzano con fior di latte y albahaca.	
Diavola.....	18,90
Creмосa salsa de tomate San Marzano con fior di latte, salami DOP y ajo.	
Vegetal.....	18,50
Creмосa salsa de alcachofa con fior di latte, pimientos, tomate, berenjena, zataar y tahini.	
Chic.....	19,90
Creмосa salsa de tomate San Marzano con burrata, fior di latte, tomates sicilianos y rúcula.	
Fungo.....	18,50
Nata, fior di latte, parmigiano, porcini, portobello y perejil.	
Porsche.....	19,90
Porchetta de la casa con provolone y salsa tonnata.	
Fighetto.....	19,50
Creмосa salsa de tomate San Marzano con queso de cabra, fior di latte, bacon y confitura de higos.	
Ibérica.....	24,50
Creмосa salsa de tomate San Marzano con fior di latte y una capa de jamón ibérico.	
Carbonara.....	22
Base blanca, crema de yema y pecorino con guanciale frito y tomillo fresco.	
TartuFotis.....	29
Nata con fior di latte, provolone y trufa negra.	
Tonno.....	19,50
Creмосa salsa de tomate San Marzano con fior di latte, ventresca de atún y salsa tonnata.	
Mallorca - Calabria.....	19,90
Creмосa salsa de tomate San Marzano con queso de cabra, fior di latte, nduja (sobrasada), miel y pistachos.	
America's Cup.....	24,50
Creмосa salsa de tomate San Marzano con fior di latte calamares, carabineros, stracciatella, salsa americana y ralladura de limón.	
Norma Palermitana.....	19,90
Creмосa salsa de tomate San Marzano con fior di latte, berenjena, ricotta y pistacho.	

DOLCE

Gelato y Sobertto Italiano (2 Sabores).....	 	Tarrina 6,50 / Brioche 8,50 Pistacho, Vainilla de Madagascar, Chocolate Fondente, Fresa, Limón y el Sabor de Temporada.
Panino Caliente con Gelato.....	 	9,50 Brioche caliente con relleno de un sabor de helado.
Gofre al Zucchero con Helado.....	   	9,90 Con Nutella o Dulce de Leche o Pistacho + 1.
Crepe Relleno con Helado.....	   	9,50 Con Nutella o Dulce de Leche o Pistacho +1.
Affogato.....		Café 6 / Chocolate 7,50 / Limocello 8,50 / Valenciano 7,50 Helado de vainilla ahogado en café, chocolate caliente, limoncello o zumo de naranja.
ConCheeseCake.....	 	7,50 La famosa tarta de queso de nuestra suegra Conchi.
Pizza Roll de Nutella o Pistacho + 4.....	   	15,50 El postre IMPERDIBLE de la casa. Una pizza rellena de mucha Nutella o Pistacho con helado.
Nasty Donut.....	   	9,50 Bombolone quemado, relleno de mascarpone con helado de vainilla y topping de Nutella, dulce de leche y virutas dulces.
Tiramisù ILUZIONE.....	   	8,50 Mascarpone, espresso, crema de huevo, chocolate y savoyardi.
Tiramisù di Pistacchio.....	   	9,90 Mascarpone, espresso, crema de huevo, pistacho y savoyardi.

VINO TINTO

Merian Negre 75 cl.....	19 / Copa 5	Garnacha negra - Terra Alta, España
Mucchetto Edizione Speciale 75 cl.....	20 / Copa 5,50	Primitivo Salento - Puglia, Italia
Azpilicueta Magnum crianza 150 cl.....	39 / Copa 5,50	Tempranillo, graciano y mazuelo - Rioja, España
Azpilicueta Colección Privada 75 cl.....	34	Tempranillo, graciano y mazuelo - Rioja, España

VINO BLANCO

Melior 75 cl.....	19 / Copa 5	Verdejo - Rueda, España
San Marco 75 cl.....	20 / Copa 5,50	Pinot grigio - Veneto, Italia

VINO ROSADO

Born Rosé 75 cl.....	19 / Copa 5	Garnacha y tempranillo - Penedés, España
Studio by Miraval 75 cl.....	32	Cinsault, garnacha, y tinta - Côtes de Provence, Francia

ESPUMANTES
























Terror de la Creu Brut Nature Cava 75 cl.....	20 / Copa 5,50	Macabeo, Parellada y Xarel·lo - Penedés, España
Cinzano Prosecco 75 cl.....	22 / Copa 5,90	Galera - Ligure, Italia
Mumm Grand Cordon 75 cl.....	49	Pinot noir, Chardonnay y Meunier - Reims, Francia

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.....	 	3,70
Avocado Toast.....	   	6,50 con un Huevo +3,50.
Cruasán italiano.....	 	2,90
Cruasán relleno al momento.....	 	3,90 Cruasán italiano relleno de Nutella o Pistacho + 1.
Bombolone - Donut.....	 	2,90
Bombolone relleno al momento.....	 	3,90 Cruasán italiano relleno de Nutella o Pistacho + 1.
Churros azucar.....	 	Solo 3,20 / Nutella o D Leche 4,20
Con Nutella o Dulce de Leche o Pistacho +1.....	   	7,90
Crep relleno.....	  	7 Con Nutella o Dulce de Leche o Pistacho +1.

BIKINIS DE PAN DE FOCACCIA

De 9:30 am a 12:30 y de 16:00 a Cierre

Mozzalone y Tomate.....	  	6,90
Mixto.....	 	7,50
Jamon dulce y queso.....		
Porchetta.....	 	7,90 Con queso de cabra y confitura de higo.
Pulled.....	 	8 Pulled pork, queso cheddar y salsa BBQ.
Pizzakini (para amantes del queso).....	 	9,50 Bikini Mixto o de Tomate gratinado con mozzarella y cremosa salsa de tomate.
Calabrese.....	 	7,90 Nduja, queso y miel.

CAFÉS - 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
Suplementario Hielo o Leche Vegetal.....		0,25

BEBIDAS

Caña de Heineken directa de fábrica.....	3,90
Copa de Heineken directa de fábrica.....	5,50
Heineken 0,0.....	4,20
Agua Premium Les Creus 50 cl.....	3,35
Agua con gas Vichy Catalán 50 cl.....	3,45
Refrescos.....	3,50
Zumo de Naranja Natural.....	5
Limónada de la casa.....	Vaso 5,50 / Jarra 21
Crodino By Campari.....	5,50
Aperitivo sin alcohol. Granizados Naturales.....	Limón 6,50 - Café 7,20
Cacaolat.....	4
Zumo Pago.....	4
Manzana o Melocotón	

CÓCTELES Y LICORES

Campari-tonic.....	8
Gin-tonic de Seagram's.....	11
Gin-tonic de Bulldog.....	13
Chupitos Iluzione 30 ml.....	Ratafía 4 / Limoncello 4,50 / Tequila 4
Whisky.....	30 ml 4 / 60 ml Mix 8,50
Vodka SKYY.....	30 ml 4 / 60 ml Mix 9
Cinzano Rosso o Bianco 100 ml.....	5
Combinado Ron Standard.....	8,50

En nuestro restaurante, recreamos la magia de la cocina italiana, esa que nace del corazón y se saborea con el alma. Queremos que cada bocado te transporte a la mesa de la nonna, donde el aroma de las pizzas recién horneadas con fermentos naturales y harinas traídas de Italia te envuelve. Cada masa es trabajada con dedicación para lograr esa textura perfecta que conquista. Nuestras pastas, hechas a mano con esmero y siguiendo las auténticas técnicas artesanales, capturan la esencia de la tradición italiana. Aquí no solo comes, vives una experiencia única, llena de pasión y amor por la buena comida. ¡Buen provecho!