

SPRITZ & SANGRIA BAR

Aperol Spritz Aperol, prosecco i soda.	10,80
Rose Spritz Prosecco, St. Germain, xarop Flor de Saúco i soda.	10,80
Limoncello Spritz Limoncello, vermut blanc, prosecco i soda.	10,80
Sangria Corso Vi blanc o negre o rosé o prosecco amb fruits del bosc.	Copa 10,80 / Gerra 28
Gerra de sangria Aperol Aperol, prosecco i suc de préssec i taronja.	28

APERITIU

Olives	3,90
Daus de parmesà 	6
Tapa de mortadel·la DOP	8,90
Xips de xurreria	3,90
Bol de patates fregides	5,90
Bol de patates fregides amb formatge 	7,90 Bacó + 2
Bol de patates fregides John Wayne 	10,60
Amb pulled pork, salsa BBQ i formatge.	
Bol de braves Corso  	9,80
Patates fregides amb salsa de tòfona i sriracha.	
Halal chicken strips (sriracha o BBQ)    	12,20
Pit de pollastre halal acuradament arrebossat en tires.	












ANTIPASTI

Mortadel·la DOP acabada de tallar  	22,50
Acompanyada d'olives, parmesà i pa de focaccia.	
Provolone al forn  	14
Amb tomàquets confitats i focaccia.	
Amanida Cabra e Arancia  	18
Formatge de cabra amb taronja, fonoll adobat, ruca, enciam i nous.	
Amanida Rimini 	19
Enciam, tomàquets sicilians, ou, mongeta tendra, anxoves DOP, tonyina i salsa Harry.	
Amanida Cesare   	16,90
Pollastre halal, enciam viu, salsa Cèsar, crostons i parmesà.	
Amanida verda	9
Enciam viu, tomàquets sicilians i confitats, ceba adobada i vinagreta.	
Burrata al Pepito 	17
Cremosa burrata de 150 g amb peperonata i tomàquets sicilians.	
Poke de salmó/tonyina/remolatxa (vegà) 	18 / 18 / 13,9
Tàrtar sobre arròs o quinoa (+ 1,50) i acompanyat d'alvocat, maracujà i ceba cruixent.	
Carpaccio di bue 	17
Llom de bou macerat i tallat fi amb ruca i parmesà.	
Carpaccio di Tonno  	18,50
Tonyina fresca tallada finament, aromatitzada amb oli d'oliva calent, romaní i salsa de soja.	
Parmigiana clàssica o chic 	Clàssica 16,50 / Chic 19,50
Albergínia amb salsa de tomàquet, provolone, parmesà i alfàbrega.	

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP

PRINCIPALS

Cotoletta di pollo    	Clàssic 19,50 / Especials 24,90
Pit de pollastre halal arrebossat. Clàssic o els Especials: Fashion (ou i tòfona) o Chic (burrata i tomàquet).	
Salmone all'arancia  	21
Salmó a la planxa amb coulis de taronja i amanida.	
Tagliata di pezzata rossa 	38
Entrecot de vaca del Veneto (400 g) amb amanida de ruca i parmesà.	
Risotto de temporada 	20,50
Arròs, brou, mantega, parmesà i ingredients frescos de temporada.	
Piccata di pollo   	18,90
Pollastre desossat a la planxa amb mantega, llimona i tàperes.	

CORSO BURGERS

Patates fregides incloses – Consulteu extres – Sense gluten + 2,50

Famosa Dandy Cheeseburger  	17,90
Vaca ecològica o pollastre halal en brioix amb cheddar, ceba adobada i salsa Dandy. Doble carn + 4 / Bacó + 2	
John Wayne Burger  	19,90
Vaca ecològica o pollastre en brioix amb salsa cheddar, pulled pork i salsa BBQ. Doble carn + 4 / Bacó + 2	
Kabron Burger  	19,50
Vaca ecològica o pollastre halal en brioix amb formatge de cabra, confitura de figa, ruca i salsa Dandy.	
Veggie Burger  	17
Fesols, remolatxa i arròs integral en brioix amb cheddar, ceba adobada i la nostra salsa Dandy.	
Halal Spicy Chicken    	18,50
Pollastre halal en brioix, formatge cheddar, ceba adobada i salsa sriracha.	
Halal Crunchy Chicken   	18,50
Pollastre halal arrebossat, formatge cheddar, ceba adobada i salsa Dandy.	
Pulled pork  	17,90
Porc cuinat a baixa temperatura durant 24 h amb brioix amb salsa BBQ i ceba adobada.	
Porchettino   	17,50
Porchetta de la casa en brioix amb provolone, ruca i salsa tonnata.	

ACOMPANYAMENTS

Patates fregides	3,50
Mac & Cheese   	4,50
Amanida de fonoll adobat	4
Moniato fregit	4,80
Crema de blat de moro i formatge  	3,50

PANS

Cistella de pa amb oli/aceto 	4,20
Focaccia acabada de fer 	9,90

PASTA FETA A MÀ



Servei fins a les 17.30 h - Opció sense gluten + 2,50

Fettuccine amb ragù   	18,50
Pasta llarga amb salsa de tomàquet i vedella cuinada durant 12 h amb formatge parmesà.	
Tagliatelle supercarbonara   	Clàssica 18,50 / Tòfona 21,50
Amb ou, guanciale i ricotta.	
Ravioli al gust del xef  	
Demana per l'última idea del xef.	
Lasagna Nostra   	19,50
Capes de pasta fresca farcides de ragù, parmesà i beixamel.	
Espagueti amb carrabiners i cefalòpodes    	35
Pasta amb reducció de gambes, carrabiners, pop i calamar.	
Gnocchi alla vodka en bol de pizza   	24
Cremosa salsa de tomàquet amb nata i vodka (opció sense vodka), grana padano i tocs de stracciatella.	
Spaghetti al pistacchio    	21,50
Amb anxoves de l'Escala, tomàquets sicilians, alfàbrega i festucs.	
<h2>PIZZA CORSO-CONTEMPORÀNIA</h2>	
Marinara  	18,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb anxoves de l'Escala, olives i all.	
Margherita  	16,90
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte i alfàbrega.	
Diavola   	18,90
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, salami DOP i all.	
Vegetal    	18,50
Cremosa salsa de carxofa amb fior di latte, pebrots, tomàquet, albergínia, zaatar i tahina.	
Chic  	19,90
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb burrata, fior di latte, tomàquets sicilians i ruca.	
Fungo  	18,50
Nata, fior di latte, parmesà, porcini, portobello i julivert.	
Porsche   	19,90
Porchetta de la casa amb provolone i salsa tonnata.	
Fihetto  	19,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb formatge de cabra, fior di latte, bacó i confitura de figues.	
Ibèrica  	24,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte i una capa de pernil ibèric.	
Carbonara   	22
Base blanca, crema de gema i pecorino amb guanciale fregit i farigola fresca.	
TartuFotis  	29
Nata amb fior di latte, provolone i tòfona negra.	
Tonno    	19,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, ventresca de tonyina i salsa tonnata.	
Mallorca - Calabria   	19,90
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb formatge de cabra, fior di latte, nduja (sobrassada), mel i festucs.	
America's Cup    	24,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, calamars, carrabiners, stracciatella, salsa americana i ratlladura de llimona.	
Norma Palermitana  	19,90
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, albergínia, ricotta i festuc.	




DOLCE

Gelato i sorbetto italians (2 sabors)   Terrina 6,50 / Brioix 8,50
Festuc, vainilla de Madagascar, xocolata fondant, maduixa, llimona i el sabor de temporada.

Panino calent amb gelat   Brioix calent amb farcit d'un sabor de gelat. 9,50




Gofra de sucre amb gelat     Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1. 9,90





Crep farcida amb gelat     Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1. 9,50

Affogato  Cafè 6 / Xocolata 7,50 / Limoncello 8,50 / València 7,50
Gelats de vainilla ofegats en cafè, xocolata calenta, limoncello o suc de taronja.

ConCheeseCake   El famós pastís de formatge de la nostra sogra Conchi. 7,50

Pizza roll de Nutella o festuc + 4    Les postres IMPERDIBLES de la casa. Una pizza farcida de molta Nutella o festuc amb gelat. 15,50

Nasty Donut    Bombolone cremat, farcit de mascarpone amb gelat de vainilla i topping de Nutella, dolç de llet i encenalls dolços. 9,50

Tiramisù Iluzione     Mascarpone, espresso, crema d'ou, xocolata i savoyardi. 8,50

Tiramisù di Pistacchio     Mascarpone, espresso, crema d'ou, festuc i savoyardi. 9,90

VI NEGRE

Merian negra 75 cl 19 / Copa 5
Garnatxa negra - Terra Alta, Espanya

Mucchietto Edizione Speciale 75 cl 20 / Copa 5,50
Primitivo Salento - Puglia, Itàlia

Azpilicueta Magnum criança 150 cl 39 / Copa 5,50
Ull de llebre, morastell i carinyena - Rioja, Espanya

Azpilicueta Colección Privada 75 cl 34
Ull de llebre, morastell i carinyena - Rioja, Espanya

VI BLANC

Melior 75 cl 19 / Copa 5
Verdejo - Rueda, Espanya

San Marco 75 cl 20 / Copa 5,50
Pinot grigio - Veneto, Itàlia

VI ROSAT

Born Rosé 75 cl 19 / Copa 5
Garnatxa i ull de llebre - Penedès, Espanya

Studio by Miraval 75 cl 32
Cinsault, garnatxa i varietats de negre - Côtes de Provence, França

ESCUMOSOS

Cava brut nature Terrer de la Creu 75 cl 20 / Copa 5,50

Cinzano Prosecco 75 cl 22 / Copa 5,90



Mumm Grand Cordon 75 cl 49

CORSO ILUZIONE



EAT & SHOP



CAFETERIA



De 9.30 a 12.30 h i de 16.00 h a tancament

Torrades amb mantega i melmelada de figues   3,70

Avocado Toast     Amb un ou + 3,50. 6,50

Croissant italià   2,90

Croissant farcit al moment   Croissant italià farcit de Nutella o festuc + 1. 3,90

Bombolone - dònut   2,90

Bombolone farcit al moment   Bunyol italià farcit de Nutella o festuc + 1. 3,90

Xurros ració   Sols 3,20 / Nutella o dolç de llet 4,20

Gofra de sucre     Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1. 7,90

Crep farcida     Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1. 7

BIQUINIS DE PA DE FOCACCIA

De 9.30 a 12.30 h i de 16.00 h a tancament

Provolone i tomàquet   6,90

Mixt   Pernil dolç i formatge. 7,50

Porchetta   Amb formatge de cabra i confitura de figa. 7,90

Pulled   Pulled pork, formatge cheddar i salsa BBQ. 8

Pizzaquini (per a amants del formatge)   Biquini mixt o de tomàquet gratinat amb mozzarel·la i cremosa salsa de tomàquet 9,50

Calabrese   Nduja, formatge i mel. 7,90

CAFÈS - INFUSIONS

Espresso 2,10

Americà o tallat 2,50

Latte / Cafè amb llet 2,80

Cappuccino 3,20

Te o infusió 2,80

English Breakfast, te verd, poliol menta o camamilla. 3,95 / amb nata 4,50

Xocolata cremosa calenta 4

Cacaolat 0,25

BEGUDES

Canya de Heineken directa de fàbrica 3,90

Copa de Heineken directa de fàbrica 5,50

Heineken 0,0 4,20

Aigua prèmium Les Creus 50 cl 3,35

Aigua amb gas Vichy Catalán 50 cl 3,45

Refrescos 3,50

Suc de taronja natural 5

Llimonada de la casa Got 5,50 / Gerra 21

Crodino by Campari Aperitiu sense alcohol. 5,50

Granissats naturals Llimona 6,50 - Cafè 7,20

Cacaolat 4

Suc Pago Poma o préssec 4

CÒCTELS I LICORS

Camparitànic 8

Gintònic de Seagram's 11

Gintònic de Bulldog 13

Xopets Iluzione 30 ml Ratafia 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

Combinat de rom estàndard 8,50

Al nostre restaurant, recreem la màgia de la cuina italiana, la que neix del cor i s'assaboreix amb l'ànima. Volem que cada mos et transporti a la taula de la nonna, on l'aroma de les pizzes acabades de fer amb ferments naturals i farines portades d'Itàlia t'embolcalla. Cada massa es treballa amb dedicació per aconseguir aquesta textura perfecta que et sedueix. Les nostres pastes, fetes a mà amb cura i seguint les autèntiques tècniques artesanals, cospen l'essència de la tradició italiana. Aquí no només menges, vius una experiència única, plena de passió i amor per la bona cuina. Bon profit!