



APERITIU

Bol de patates fregides tòfona i parmesà ⓘ	9,80
Bol de braves Corso ⓘ 🍴	9,80
Patates fregides amb salsa de tòfona i sriracha.	
Bol de patates fregides	6
Tapa de mortadel·la DOP	8,90
Acompanyada de bastonets.	
Daus de parmesà ⓘ	6
Olives	4
Dolces sicilianes.	
Halal chicken strips (sriracha o BBQ) 🌱 ⓘ 🍴 🍷	12,50
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.	
Amanida Cesare 🌱 🍴 🍷	17
Pollastre halal, enciam viu, salsa Cèsar, crostons i parmesà.	
Amanida Rimini 🍴	19
Enciam, tomàquets sicilians, ou, mongeta tendra, anxoves DOP, tonyina i salsa Harry.	
Amanida Cabra e Arancia ⓘ 🍴	18
Formatge de cabra amb taronja, fonoll adobat, ruca, enciam i nous.	
Burrata al Pepito ⓘ	18
Cremosa burrata de 150 g amb peperonata i tomàquets sicilians.	
Poke de salmó 🍴	18
Tàrtar de salmó sobre arròs o quinoa (+ 1,50) i acompanyat d'alcovet, marajuà i ceba cruixent.	
Poke vegà de remolatxa 🍴	13,90
Tàrtar de remolatxa sobre arròs o quinoa (+ 1,50) i acompanyat d'alcovet, marajuà i ceba cruixent.	
Carpaccio di bue ⓘ	18,50
Llom de bou macerat i tallat fi amb ruca i parmesà.	
Parmigiana clàssica ⓘ	17,50
Albergínia amb salsa de tomàquet, provolone, parmesà i alfàbrega.	
Parmigiana Chic ⓘ	19,50
Albergínia amb salsa de tomàquet, provolone, parmesà, alfàbrega i una burrata.	

PRINCIPALS

Inclou amanida o patates fregides (afegeix-hi tòfona i parmesà +1,50)	
Salmone all'arancia ⓘ 🍴	24
Salmó a la planxa amb coulis de taronja.	
Cotoletta di pollo clàssica 🌱 ⓘ 🍴 🍷	22,50
Pit de pollastre halal arrebossat.	
Cotoletta di pollo Fashion 🌱 ⓘ 🍴 🍷	27,90
Pit de pollastre halal arrebossat amb ou i tòfona.	
Cotoletta di pollo Chic 🌱 ⓘ 🍴 🍷	27,90
Pit de pollastre halal arrebossat amb burrata i tomàquet.	
Piccata di pollo 🌱 ⓘ 🍴	21,90
Pollastre desossat a la planxa amb mantega, llimona i tàperes.	
Tagliata di pezzata rossa ⓘ	41
Entrecot de vaca del Veneto (400 g) amb amanida de ruca i parmesà.	
Risotto de temporada ⓘ	22,50
Arròs, brou, mantega, parmesà i ingredients frescos de temporada.	

CORSO BURGERS (sense gluten +1,20)

Inclou amanida o patates fregides (afegeix-hi tòfona i parmesà +1,50)

Famosa Dandy Cheeseburger ⓘ 🍴	18,20
Vaca ecològica o pollastre halal en briox amb cheddar, ceba adobada i salsa Dandy. Doble carn + 4 / Bacó + 2	
Kabron Burger ⓘ 🍴	19,50
Vaca ecològica o pollastre halal en briox amb formatge de cabra, confitura de figa, ruca i salsa Dandy.	
Veggie Burger ⓘ 🍴	17
Fesols, remolatxa i arròs integral en briox amb cheddar, ceba adobada i la nostra salsa Dandy.	
Halal Spicy Chicken 🌱 ⓘ 🍴 🍷	18,50
Pollastre halal en briox, formatge cheddar, ceba adobada i salsa sriracha.	
Halal Crunchy Chicken 🌱 ⓘ 🍴 🍷	18,50
Pollastre halal arrebossat en briox, formatge cheddar, ceba adobada i salsa Dandy.	

PASTA

Servei fins a les 17.30 (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 S carbonara ⓘ 🍴 🍷	Clàssica 19,50 / Tòfona 22,50
Amb ou, guanciale i ricotta.	
Lasagna Nostra ⓘ 🍴 🍷	19,50
Capes de pasta fresca farcides de ragù, parmesà i beixamel.	
Ravioli al gust del xef 🍴 🍷	
Demana per l'última idea del xef.	
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), parmesà i tocs de stracciatella.	
Spaghetti al pistacchio ⓘ 🍴 🍷 🍸	21,50
Amb anxoves de l'Escala, tomàquets sicilians, alfàbrega, parmesà i festucs.	

PIZZA CORSO CONTEMPORÀNIA

Margherita ⓘ 🍴	17,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte i alfàbrega.	
Diavola ⓘ 🍴 🍷	19,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, salami DOP i all.	
Carbonara ⓘ 🍴 🍷	22
Base blanca, crema de rovell i pecorino amb guanciale fregit i farigola fresca.	
Chic ⓘ 🍴	19,90
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb burrata, fior di latte, tomàquets sicilians i ruca.	
Ibèrica ⓘ 🍴	24,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte i una capa de pernil ibèric.	
Fighetto ⓘ 🍴	19,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb formatge de cabra, fior di latte, bacó, ceba i confitura de figues.	
Vegetal ⓘ 🍴 🍷 🍸	18,50
Cremosa salsa de carxofa amb fior di latte, pebrots, tomàquet, albergínia, zaatar i tahina.	
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.	
Marinara 🍴 🍷	18,50
Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb anxoves de l'Escala, olives i all.	
TartuFotis ⓘ 🍴	29
Nata amb fior di latte, provolone i tòfona negra.	

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP



CORSO BAR

Aperol Spritz Aperol, escumós i soda.	11
Rosé Spritz St. Germain, escumós, xarop Flor de Saúco i soda.	11
Limoncello Spritz Limoncello, vermut blanc, escumós i soda.	11
Sangria Corso Vi blanc o negre o rosé o escumós amb fruits del bosc.	Copa 11 / Gerra 29
Vermut Corso	6
Bellini Escumós amb polpa de préssec.	8
Mimosa Escumós amb suc de taronja natural.	8
Crodino by Campari Aperitiu sense alcohol.	5,50
Llimonada de la casa	Got 5,50 / Gerra 21

BEGUDES

Canya de Heineken directa de fàbrica 33 cl.	3,90
Copa de Heineken directa de fàbrica 50 cl.	5,50
Moretti	5
Cruz Campo Especial sense gluten	4,20
Heineken 0,0	4,20
Aigua 50 cl	3,35
Aigua amb gas 50 cl	3,45
Refrescos	3,50
Suc de taronja natural	5

VI BLANC

El Convertido ECO & VEGAN 75 cl Verdejo - La Manxa, Espanya	19 / Copa 5
Masia La Sala 75 cl Chardonnay, xarel·lo i macabeu - Penedès, Espanya	19 / Copa 5
San Marco 75 cl Pinot gris - Vèneto, Itàlia	20 / Copa 5,50

VI ROSÉ

Freyé 75 cl Syrah i sumoll - Penedès, Espanya	19 / Copa 5
Hampton Water 75 cl Cinsault, garnatxa, syrah i monastrell - Languedoc, França	32

VI NEGRE

El Convertido ECO & VEGAN 75 cl Syrah - Terra Alta, Espanya	19 / Copa 5
Itant 75 cl Garnatxa - Montsant, Espanya	20 / Copa 5,50
Proelio 75 cl Ull de llebre i garnatxa - Rioja, Espanya	21 / Copa 6
Mucchetto Edizione Speciale 75 cl Primitivo de Salento - Puglia, Itàlia	21 / Copa 6

VI ESCUMÓS

















Roger de Flor Cava 75 cl Macabeu, parellada i xarel·lo - Catalunya, Espanya	20 / Copa 5,50
Cinzano Prosecco 75 cl Galera - Ligúria, Itàlia	22 / Copa 5,90
Moët Champagne 75 cl Pinot noir, chardonnay i meunier - Reims, França	60

DOLCE

Tiramisú     Mascarpone, espresso, crema d'ou, xocolata i savoyardi.	Clàssic 8,50 Festuc 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 Gelat de vainilla ofegat en cafè, xocolata calenta, limoncello o suc de taronja.	
Gelato i sorbetto italians   2 boles - diversos sabors.	Terrina 6,50 / Brioxi 8,50
ConCheeseCake   El famós pastís de formatge de la nostra sogra Conchi.	7,50
Pizza roll de Nutella o festuc + 4,20     Una pizza farcida de molta Nutella o festuc amb gelat.	15,50

CAFETERIA

Servei de 9.30 a 12.30 i de 16.00 a tancament.

Torrades   Mantega i mermelada de figues.	3,70
Croissant italià  	2,90
Croissant farcit al moment   Croissant italià farcit de Nutella o festuc + 1.	3,90
Xurros ració   Sols 3,20 / Nutella o dolç de llet 4,20	
Crep farcida     Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1.	7
Biquini en focaccia de pernil i formatge  	7,50
Biquini en focaccia de tomàquet i formatge  	6,90

CAFÈ I INFUSIONS

Espresso	2,10
Americà o tallat	2,50
Latte / Cafè amb llet	2,80
Caputxino	3,20
Te o infusió English Breakfast, te verd, polioli menta o camamilla.	2,80
Xocolata cremosa calenta	3,95 / Amb nata 4,50
Cacaolat	4
Suplement gel o llet vegetal	0,25

CORSO RULES

Des de l'1 de gener de 2023, és obligatori el cobrament dels recipients d'un sol ús. El seu cost es reflectirà al tiquet de venda de manera separada.

Per a taules de més de quatre persones, no dividim el cobrament del compte. Gràcies per la vostra comprensió.

Cada plat se serveix amb un somriure, per garantir una experiència impecable. Gaudeix d'autèntic menjar italià amb el sabor de la nonna.