

ANTIPASTI

Mortadelle di Bologna AOC coupée à l'instant.....	19,50
Avec olives, parmigiano et pain foccacia.	
Salade Chèvre et Orange.....	16,50
Formage de chèvre à l'orange, fenouil mariné, roquette, laitue et noix.	
Salade Rimini.....	16,90
Laitue, tomates, œuf dur, haricots verts, anchois AOC, thon et sauce Harry.	
Salade Cesare.....	16,90
Poulet halal, laitue , sauce cesar et parmigiano.	
Burrata au Pepito.....	17
Burrata crémeuse de 150 g, peperonata et tomate sicilienne.	
Poke au saumon / thon / betterave.....	17,50 / 17,50 / 13,90
Sur lit de riz ou quinoa (+1,50) assorti d'avocat, miel au fruit de la passion et oignon croustillant.	
Carpaccio di bue.....	17
Échine de bœuf marinée finement coupée, roquette et parmigiano.	
Carpaccio di tonno.....	18,50
Thon frais finement coupé, aromatisé à l'huile d'olive chaude, romarin et sauce soja.	
Parmigiana Classique ou Chic.....	16,50 / 19,50
Aubergine frite à la sauce tomate crémeuse, provolone, parmigiano et basilic.	

PÂTES FAITES À LA MAIN

Fettuccine au ragoût.....	17,90
Pâte longue à la sauce tomate et veau cuisiné pendant 12h.	
Cavatelli Supercarbonara.....	Classique 16,50 / Truffée 19,50
Avec œuf, guanciale et ricotta.	
Spaghetti Cacio et Pepe.....	16,50
Pâtes au pecorino blanc et sauce au poivre.	
Ravioli à la fantaisie du chef.....	
Renseignez-vous sur la dernière fantaisie du chef.	
Lasagna Nostra.....	17,90
Couches de pâte fraîche farcies au ragoût, parmigiano et béchamel.	
Spaghetti Carabinieri et Céphalopodes.....	35
Pâtes aux crevettes, poulpe et réduction de calamars.	

ENTRÉES

Cotoletta au Poulet.....	Classique 19 Fashion 24 Chic 24
Blanc de poulet halal soigneusement pané.	
Saumon à l'orange.....	18,90
Saumon grillé avec coulis d'orange et salade.	
Tagliata di Pezzata Rossa.....	29
Entrecôte de veau de Veneto, salade de roquette.	
Risotto de Saison.....	20,50
Riz, consommé, burre et parmigiano.	

ACCOMPAGNEMENT

Les Frites.....	3,50
Mac & Cheese.....	4
Salade Verte.....	3,50
Salade de Fenouil Mariné.....	4
Pommes de Terre Cuites.....	4

CORSO ILUZION E

EAT & SHOP

PIZZA AU LEVAIN

Marinara.....	17,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, anchois de L'Escala, olives et ail.	
Margherita.....	15,90
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et basilic.	
Diavola.....	18,90
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, salami AOC, et ail.	
Végétale.....	18,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, poivrons rôtis, tomates sicilienne, aubergine frite et basilic.	
Chic.....	19,90
Sauce tomate San Marzano crémeuse à la Burrata, fior di latte, tomates sicilienne e roquette.	
Fungo.....	18,50
Crème, fior di latte, parmigiano, boletus, portobello, persil et oignon.	
Porsche.....	19,90
Porchetta maison, provolone et sauce tonnata.	
Fighetto.....	19,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fromage de chèvre, lardons, oignons caramélisés et confiture de figues.	
Ibérique.....	22,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et couche de jambon ibérique.	
TartuFotis.....	28
Crème, fior di latte, provolone et truffe noire.	

BURGERS SUR PAIN ARTISANAL

Frites Incluses- Extras a Consulter

La célèbre Dandy Cheeseburger.....	17,90
Veau biologique ou poulet halal, dans notre pain brioché de pomme de terre, cheddar, oignons marinés et notre sauce Dandy.	
Double viande + 4 / Lard + 2	
John Wayne Burger.....	19,90
Veau bio ou poulet dans notre pain brioché de pomme de terre, sauce cheddar, pulled pork et sauce BBQ.	
Double viande + 4 / Lard + 2	
Kabron Burger.....	18,70
Veau bio ou poulet halal dans notre pain brioché, fromage de chèvre, oignon caramélisés, roquette et sauce Dandy.	
Veggie Burger.....	16,50
Haricots, betterave et riz complet, dans notre pain brioché de pomme de terre, cheddar, oignons marinés et notre sauce Dandy.	
Halal Spicy Chicken.....	17,90
Poulet halal avec notre pain brioché de pomme de terre avec, oignons marinés fromage cheddar et sauce sriracha.	
Halal Crunchy Chicken.....	17,90
Poulet halal soigneusement, sauce cheddar, oignons marinés et sauce Dandy.	
Pulled Pork.....	17,50
Viande de porc en cuisson basse température 24 h, sauce BBQ et oignons marinés.	
Porchettino.....	17,50
Porchetta maison, provolone, roquette et sauce tonnata.	
Sloppy Joe Bolognese.....	16
Ragoût de bœuf au fromage cheddar sur du pain de pommes de terre.	

DOLCE

Pot de glace.....	6,50
Gaufre au sucre avec glace.....	8,50
Avec Nutella ou Dulce de Leche.	
Crêpe farcit avec glace.....	7,50
Avec Nutella ou Dulce de Leche.	
Tiramisù ILUZIONE.....	8,50
Mascarpone, espresso, œuf, chocolat râpé, vin doux et cantuccini.	
Affogato.....	Café 6 / Chocolate 7,5 / Limoncello 8,5
Glace a la vanille noyée dans le café, chocolate choix ou limoncello.	
Cheesecake.....	Naturel 7,50 / Nutella ou Dulce de Leche 9
Le fameux cheesecake de notre belle-mère Conchi.	
Pizza roll au Nutella.....	15,50
Le dessert INCONTOURNABLE de la maison. Une pizza généreusement farcie au Nutella et accompagnée de glace.	
Nasty Donut.....	7
Bombolone brûlé, rempli de mascarpone avec glace à la vanille et garniture de Nutella, caramel et copeaux sucrés.	

APÉRITIF

Olives.....	3,90
Tacos Parmigiano.....	6
Petit assiete Mortadella DOP.....	7,90
Chips.....	3,90
Bol de frites.....	5,50
Bol de frites au fromage.....	7,50 Lard + 2
Bol de frites John Wayne.....	9,80
Au pulled pork, sauce BBQ et fromage.	
Bol Corso pommes de terre sauce brava.....	9,80
Frites à la sauce truffée et sriracha.	
Halal Chicken Strips.....	11
Lanières de blanc de poulet halal soigneusement panées.	
Sauce sriracha ou BBQ au choix.	

SPÉCIALS SAISON

reneignez-vous sur notre plat du jour.....	
Renseignez-vous sur les pâtes sans gluten.....	

SPRITZ & SANGRIA BAR

Aperol Spritz.....	9,50
Aperol, prosecco et soda.	
Rose Spritz.....	9,50
Prosecco, St. Germain, sirop et soda.	
Limoncello Spritz.....	9,50
Limoncello, vermouth bianco, prosecco et soda.	
Sangria Corso.....	Verre 9,50 / Cruche 23
Vin Blanc ou Rouge ou Rose ou Prosecco aux Fruits Rouge.9	

COCKTAILS ET LIQUEURS

Campari-tonic.....	8
Seagram's gin-tonic.....	9
Gin-tonic de Bulldog.....	11
Verres à liqueur 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 9
Cinzano Rosso ou Bianco 100 ml.....	5
Le rhum et le Coke Mix.....	8,50

VIN ROUGE

Merian rouge 75 cl.....	18 / Verre 4,50
Grenache noir - Terra Alta, Espagne	
Mucchietto Edizione Speciale 75 cl.....	20 / Copa 5
Primitivo Salento - Puglia, Italia	
Azpilicueta Magnum d'élevage 150 cl.....	39 / Verre 5
Tempranillo, graciano et mazuelo - Rioja, Espagne	
Azpilicueta Colección Privada 75 cl.....	34
Tempranillo, graciano et mazuelo - Rioja, Espagne	

VIN BLANC

Melior 75 cl.....	18 / Verre 4,50
Verdejo - Rueda, Espagne	
San Marco 75 cl.....	20 / Verre 5
Pinot grigio - Veneto, Italie	

VIN ROSÉ

Born Rosé 75 cl.....	18 Verre 4,50
Grenache et tempranillo - Penedès, Espagne	
Studio by Miraval 75 cl.....	32
Cinsault, grenache et raisin rouge - Côtes de Provence, France	

MOUSSEUX

Terrer de la Creu Brut Nature Cava 75 cl.....	20 / Verre 5,50
Cinzano Prosecco 75 cl.....	22 / Verre 5,90
Mumm Grand Cordon 75 cl.....	49

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP

CAFÉTÉRIA

De 9:30 am a 12:30 pm y de 16:00 à fermeture

Tartines au beurre et à la confiture de figues.....	3
Toast À L'Avocat et flocons de piment.....	6
Avec oeuf au goût +3,50	
Oeufs au Purgatoire.....	8 / Lard 11 / Porchetta 11 / Salami 11 / Jambon IB 14
2 oeufs cuits sur crème de tomates et mozzarella, servis avec du pain.	
Croissant italien.....	2,50
Croissant farci à l'instant.....	3,90
Croissant italien farci au Nutella ou à la crème mascarpone.	
Bombolone - Donuth.....	2,50
Bombolone farci à l'instant.....	3,90
Beignet italien farci au Nutella ou à la crème mascarpone.	
Formidable Pain à la Cannelle.....	5,50 / avec glace 8,10
Panini Gelato Vanille.....	6,50
Bikini pain burger farci de crème glacée, avec nutella, dulce de leche ou crème de mascarpone.	
Churros Ration.....	Naturel 2,85 / Nutella ou Dulce de Leche 3,85
Gaufre au sucre.....	5,90
Avec Nutella ou Dulce de Leche	
Crêpe farcit.....	4,90
Avec Nutella ou Dulce de Leche	
Nasty Donut.....	7
Bombolone brûlé, rempli de mascarpone avec glace à la vanille et garniture de Nutella, caramel et copeaux sucrés.	

PANINIS CALIENTES

De 9:30 am a 12:30 y de 16:00 à fermeture

Provolone et Tomate.....	6,50
Mixte.....	7
Prosciutto cotto e provolone.	
Porchetta.....	7,5
Au fromage de chèvre et oignon doux.	
Pulled.....	7
Pulled pork, cheddar et BBQ.	
Pizzakini (pour les amateurs de fromage).....	9,50
Croque Mixto ou de Tomate avec mozzarella et sauce tomate.	
Truffé.....	11
Jmabom Iberic, provolone et truffe.	

BEBIDAS

Demi de Heineken, direct de la brasserie.....	3,90
Chope de Heineken, directe de la brasserie.....	5,50
Heineken 0,0.....	4,20
Bouteille d'eau Les Creus 50 cl.....	3,35
Eau gazeuse Vichy Catalán 50 cl.....	3,45
Boissons Gazeuses.....	3,50
Jus d'orange naturel.....	4,50
Pago Fruit Jus.....	3,30
Pomme - Peche	
Limonade maison.....	5 / Cruche 21
Crodino By Campari.....	5,50
Apéritif sans alcool.	
Barbotine.....	Citron 5,80 / Café 6,20 / Café et crème 6,70
Supplément Grenadine.....	0,35

CAFÉS - INFUSIONES

Espresso.....	1,95
Américain.....	2,25
Noisette.....	2,20
Latte / Café crème.....	2,60
Cappuccino.....	2,80
Thé ou infusion.....	2,60
English Breakfast, thé vert, verveine ou camomille.	
Chocolat Chaud.....	3,95 / Avec Chantilly 4,50
Cacaolat.....	3,50
Supplément de Glacé ou de Lait Végétal.....	0,25

PANES

Panier de pain à l'huile/aceto.....	4,20
Pain Pomodoro.....	4,50
Focaccia fraîchement sortie du four.....	9