



## APERITIVO

<b>Bol de frites, truffe et parmesiano</b> 🍷	9,80
<b>Bol Corso pommes de terre à la sauce brava</b> 🍷 🌿	9,80
Frites à la sauce truffée et Sriracha.	
<b>Bol de frites</b>	6
<b>Tapa de mortadelle AOC</b>	8,90
Accompagnée de gressins	
<b>Carrés de parmesiano</b> 🍷	6
<b>Olives</b>	4
Dolces siciliennes	
<b>Halal chicken strips (Sriracha ou BBQ)</b> 🌿 🍷 🌱 🍷	12,50
Lanières de blanc de poulet halal soigneusement panées.	

## ANTIPASTI

<b>Mortadelle AOC coupée à l'instant</b> 🍷 🌱	22,50
Assortie d'olives, de parmesiano et de pain focaccia.	
<b>Salade Cesare</b> 🌿 🌱 🍷	17
Poulet halal, laitue vivante, sauce César, croûtons et parmesiano.	
<b>Salade Rimini</b> 🍷	19
Laitue, tomates siciliennes, œuf, haricots verts, anchois AOC, thon et sauce Harry.	
<b>Salade Cabra e Arancia</b> 🍷 🍷	18
Fromage de chèvre à l'orange, fenouil mariné, roquette, laitue et noix.	
<b>Burrata au Pèpito</b> 🍷	17
Burrata crémeuse de 150 g, assortie de peperonata et de tomates siciliennes.	
<b>Poke au saumon</b> 🍷 🌱	18
Tartare de saumon sur lit de riz ou quinoa (+1,50), assorti d'avocat, fruit de la passion et oignon croustillant.	
<b>Poke végétalien à la betterave</b> 🌱	13,90
Tartare de betterave sur lit de riz ou quinoa (+1,50), assorti d'avocat, fruit de la passion et oignon croustillant.	
<b>Carpaccio di bue</b> 🍷	18,50
Échine de bœuf marinée, finement coupée, roquette et parmesiano.	
<b>Parmigiana Classique</b> 🍷	17,50
Aubergine à la sauce tomate, provolone, parmesiano et basilic.	
<b>Parmigiana Chic</b>	19,50
Aubergine à la sauce tomate, provolone, parmesiano, basilic et une burrata.	

## PLATS

Salade ou frites comprises (ajoutez-y de la truffe et du parmesiano +1,50)	
<b>Saumon à l'Arancia</b> 🍷 🍷	24
Saumon grillé au coulis d'orange.	
<b>Cotoletta di Pollo Classique</b> 🌿 🍷 🌱 🍷	22,50
Blanc de poulet halal pané.	
<b>Cotoletta di Pollo Fashion</b> 🌿 🍷 🌱 🍷	27,90
Blanc de poulet halal pané, œuf et truffe.	
<b>Cotoletta di Pollo Chic</b> 🌿 🍷 🌱 🍷	27,90
Blanc de poulet halal pané, burrata et tomate.	
<b>Piccata di pollo</b> 🌿 🍷 🌱	21,90
Poulet désossé grillé au beurre, citron et câpres.	
<b>Tagliata di Pezzata Rossa</b> 🍷	41
Entrecôte de veau de Veneto (400 g), salade de roquette et parmesiano.	
<b>Risotto de saison</b> 🍷	22,50
Riz, bouillon, beurre, parmesiano et ingrédients frais de saison.	

## CORSO BURGERS (sans gluten +1,20)

Salade ou frites comprises (ajoutez-y de la truffe et du parmesiano +1,50)	
<b>La célèbre Dandy cheeseburger</b> 🍷 🌱	18,20
Veau bio ou poulet halal sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Dandy. Double viande + 4 / Lard + 2	
<b>Kabron Burger</b> 🍷 🌱	19,50
Veau bio ou poulet halal sur brioche, chèvre, confiture de figues, roquette et sauce Dandy.	
<b>Veggie Burger</b> 🍷 🌱	17
Médailon de haricots, betterave et riz complet sur brioche, cheddar, oignon mariné et notre sauce Dandy.	
<b>Halal Spicy Chicken</b> 🌿 🍷 🌱 🍷	18,50
Poulet halal sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Sriracha.	
<b>Halal Crunchy Chicken</b> 🌿 🍷 🌱 🍷	18,50
Poulet halal pané sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Dandy.	

## PÂTES

Service jusqu'à 17 h 30 (sans gluten + 2,50)

<b>Fettuccine au ragoût</b> 🍷 🌱 🍷	18,50
Pâtes longues à la sauce tomate, veau cuisiné pendant 12 h et fromage parmesiano.	
<b>Tagliatelle S Carbonara</b> 🍷 🌱 🍷	Classique 19,50 / Truffée 22,50
À base d'œuf, guanciale et ricotta.	
<b>Lasagna Nostra</b> 🍷 🌱 🍷	19,50
Couches de pâte fraîche farcies de ragoût, parmesiano et béchamel.	
<b>Ravioli à la fantaisie du chef</b> 🌱 🍷	
Renseignez-vous sur la dernière fantaisie du chef.	
<b>Spaghetti gambons écarlates et céphalopodes</b> 🍷 🌱 🍷	35
Pâtes avec réduction de crevettes, gambons écarlates, pulpe et calmar.	
<b>Gnocchi alla vodka en bol de pizza</b> 🍷 🌱 🍷	24
Sauce tomate crémeuse à la crème et à la vodka (option sans vodka), parmesiano et soupçons de stracciatella.	
<b>Spaghetti al pistacchio</b> 🍷 🌱 🍷 🍷	21,50
Aux anchois de L'Escala, tomates siciliennes, basilic, parmesiano et pistaches.	

## PIZZA CORSO CONTEMPORANEA

<b>Margherita</b> 🍷 🌱	17,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et basilic.	
<b>Diavola</b> 🍷 🌱 🍷	19,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, salami AOC et ail.	
<b>Carbonara</b> 🍷 🌱 🍷	22
Base blanche, crème aux jaunes d'œuf et pecorino, guanciale frit et thym frais.	
<b>Chic</b> 🍷 🌱	19,90
Sauce tomate San Marzano crémeuse, burrata, fior di latte, tomates siciliennes et roquette.	
<b>Ibérique</b> 🍷 🌱	24,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et couche de jambon ibérique.	
<b>Fighetto</b> 🍷 🌱	19,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, chèvre, fior di latte, lard, oignon et confiture de figues.	
<b>Végétale</b> 🍷 🌱 🍷 🌱	18,50
Sauce d'artichauts crémeuse, fior di latte, poivrons, tomates, aubergine, zataar et tahini.	
<b>Tonno</b> 🍷 🌱 🍷 🍷	19,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, ventrèche de thon et sauce tonnata.	
<b>Mallorca - Calabria</b> 🍷 🌱 🍷	19,90
Sauce tomate San Marzano crémeuse, chèvre, fior di latte, nduja (soubressade), miel et pistaches.	
<b>Marinara</b> 🌱 🍷	18,50
Sauce tomate San Marzano crémeuse, anchois de L'Escala, olives et ail.	
<b>TartuFotis</b> 🍷 🌱	29
Crème, fior di latte, provolone et truffe noire.	

# CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP



## CORSO BAR

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, vin mousseux et soda.	11
<b>Rosé Spritz</b> St. Germain, vin mousseux, sirop de fleur de sureau et soda.	11
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, vermouth bianco, vin mousseux et soda.	11
<b>Sangria Corso</b> Verre 11 / Pichet 29 Vin blanc, ou bien rouge, rosé ou mousseux aux fruits rouges.	
<b>Vermouth Corso</b>	6
<b>Bellini</b> Vin mousseux à la pulpe de pêche	8
<b>Mimosa</b> Vin mousseux au jus d'orange	8
<b>Crodino by Campari</b> Apéritif sans alcool	5,50
<b>Citronnade maison</b> Verre 5,50 / Pichet 21	

## BOISSONS

<b>Demi de Heineken, direct de la brasserie 33 cl.</b>	3,90
<b>Chope de Heineken, directe de la brasserie 50 cl.</b>	5,50
<b>Moretti</b>	5
<b>Cruz Campo spéciale sans gluten</b>	4,20
<b>Heineken 0,0</b>	4,20
<b>Eau plate 50 cl</b>	3,35
<b>Eau pétillante 50 cl</b>	3,45
<b>Sodas</b>	3,50
<b>Jus d'orange naturel</b>	5

## VIN BLANC

<b>El Convertido ECO &amp; VEGAN 75 cl</b> Verdejo - La Mancha, Espagne	19 / Verre 5
<b>Masia La Sala 75 cl</b> Chardonnay, xarel-lo et macabeo - Penedés, Espagne	19 / Verre 5
<b>San Marco 75 cl</b> Pinot grigio - Veneto, Italie	20 / Verre 5,50

## VIN ROSÉ

<b>Freyé 75 cl</b> Syrah et sumoll - Penedés, Espagne	19 / Verre 5
<b>Hampton Water 75 cl</b> Cinsault, grenache, syrah et mourvèdre - Languedoc, France	32

## VIN ROUGE

<b>El Convertido ECO &amp; VEGAN 75 cl</b> Syrah - Terra Alta, Espagne	19 / Verre 5
<b>Itant 75 cl</b> Grenache - Montsant, Espagne	20 / Verre 5,50
<b>Proelio 75 cl</b> Tempranillo et grenache - Rioja, Espagne	21 / Verre 6
<b>Mucchetto Edizione Speciale 75 cl</b> Primitivo de Salento, Puglia, Italie	21 / Verre 6

## MOUSSEUX

<b>Roger de Flor Cava 75 cl</b> Macabeo, parellada et xarel-lo - Catalogne, Espagne.	20 / Verre 5,50
<b>Cinzano Prosecco 75 cl</b> Glera - Ligurie, Italie	22 / Verre 5,90
<b>Moët Champagne 75 cl</b> Pinot noir, chardonnay et meunier - Reims, France	60

## DOLCE

**Tiramisù** Classique 8,50 Pistachio 9,90  
Mascarpone, espresso, crème aux jaunes d'œuf, chocolat et savoyardi.

**Crêpe fourrée à la glace** 9,50  
Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.

**Affogato** Café 6 / Chocolat 7,50 / Limoncello 8,50 / Valencien 7,50  
Glacé à la vanille noyée dans du café, du chocolat chaud, du limoncello ou du jus d'orange.

**Gelato et sorbetto italiano** Pot 6,50 / Brioche 8,50  
2 boules - Parfums variés

**ConCheeseCake** 7,50  
La célèbre tarte au fromage de notre belle-mère Conchi.

**Pizza roll au Nutella ou aux Pistaches + 4,20** 15,50  
Le dessert INCONTOURNABLE de la maison. Une pizza très généreusement garnie de Nutella ou de pistaches et glace.

## CAFÉTERIA

Service de 9h30 à 12h30 et de 16h00 à fermeture

**Tartines** 3,70  
Beurre et confiture de figues

**Croissant italien** 2,90

**Croissant farci à l'instant** 3,90  
Croissant italien farci au Nutella ou aux pistaches + 1.

**Churros portion (longs beignets cylindriques)** Seuls 3,20 / Nutella ou conf. lait 4,20

**Crêpe farcie** 7  
Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.

**Focaccia façon jambon-fromage** 7,50

**Focaccia façon tomate-fromage** 6,90

## CAFÉS - INFUSIONS

**Espresso** 2,10

**Américain ou noisette** 2,50

**Latte / Café au lait** 2,80

**Cappuccino** 3,20

**Thé ou infusion** 2,80  
English Breakfast, thé vert, verveine ou camomille.

**Chocolat chaud crémeux** 3,95 / Avec Chantilly 4,50

**Cacaolat** 4

**Supplément glaçons ou lait végétal** 0,25

## CORSO RULES

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, il est obligatoire de payer les contenants à usage unique. Leur coût sera indiqué séparément sur le ticket de caisse.

Pour les tables de plus de quatre personnes, nous ne partageons pas l'addition. Nous vous remercions de votre compréhension.

Chaque plat est servi avec le sourire, garantissant une expérience impeccable. Savourez une authentique cuisine italienne aux saveurs de la nonna.