



CORSO

RISTORANTE PIZZERIA

M E N U

ANTIPASTI DI MARE

Insalata di mare* (4, 5, 7, 8)	€ 25,00
Insalata di polpo* con patate e olive (7, 8)	€ 16,00
Frittura di calamari** e zucchine (5)	€ 18,00
Tartare* di tonno o salmone - Citara (1, 3, 4) <i>(con avocado, limone, olio extravergine, sale e pepe)</i>	€ 18,00
Tartare* di tonno o salmone - Sorgeto (1, 3, 4) <i>(con pomodorini, capperi, scalogno, olio extravergine, sale e pepe)</i>	€ 18,00
Tartare* di ricciola (5) <i>(avocado, olio evo, limone, capperi, sale e pepe)</i>	€ 20,00
Impepata di cozze - (7)	€ 16,00
Sautè di cozze con formaggio Feta (7, 12)	€ 18,00
Sautè misto vongole e cozze con crostini (1,7)	€ 20,00
Sautè vongole con crostini (7)	€ 22,00
Calamarelle con patate * (7, 5)	€ 15,00
Alici marinate (5)	€ 15,00
Salmone marinato con mandorle tostate e scaglie di limone (3, 5)	€ 18,00
Mosaico* misto mare (4, 5, 7, 8)	€ 30,00

ANTIPASTI DI TERRA

Caprese <i>(Mozzarella di Bufala, pomodorini, olio extravergine di olive e basilico) (12)</i>	€ 15,00
Verdure grigliate	€ 7,00
Contorni casarecci del giorno	€ 12,00
Tagliere di formaggi misti <i>(12) con salsette miste</i> <i>(Miele e salsa piccante)</i>	€ 16,00
Tagliere Regno di Napoli <i>(per 2 persone) (12)</i> <i>(con formaggi, affettati di salumi misti e mozzarella di bufala campana DOC)</i>	€ 28,00
Prosciutto e Mozzarella di Bufala <i>(12)</i>	€ 15,00
Parmigiana di melanzane <i>(12)</i>	€ 10,00
Bruschetta ai fagioli, pepe e olio extravergine 2 pezzi <i>(1)</i>	€ 5,00
Bruschetta ai pomodorini e basilico 2 pezzi <i>(1)</i>	€ 5,00
Bruschetta alle acciughe e burro 2 pezzi <i>(1, 5, 12)</i>	€ 6,00
Crostone Burrata <i>(1, 3, 6, 10, 12)</i> <i>(con fetta di pane cafone, avocado, pomodorini, burrata, guanciale e semi tostati, olio extravergine, sale e pepe)</i>	€ 15,00
Smontata su tagliere <i>(1, 12)</i> <i>(focaccia, scamorza piastrata, pomodorini, rucola, prosciutto crudo e parmigiano a scaglie)</i>	€ 20,00

SCAMORZE

Scamorza classica alla piastra con pomodorini <i>(12)</i>	€ 15,00
Scamorza contadina alla piastra con verdure grigliate miste <i>(1, 12)</i>	€ 15,00
Scamorza napoletana alla piastra con parmigiana di melanzane <i>(1, 12)</i>	€ 15,00

FRITTURE

Fritto all'italiana (1, 9) <i>(crocchè, arancini, mozzarella in carrozza, verdure pastellate, anelli di cipolle e pasta cresciuta)</i>	€ 9,00
Patatine fritte** (1)	€ 5,00
Patate con buccia** (1)	€ 6,00
Patate al forno con rosmarino (1)	€ 6,00
Würstel e patatine** (1)	€ 7,00
Crocchè o arancino 2 pezzi (1, 9, 12)	€ 4,00
Anelli di cipolla frita (1)	€ 5,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta, pepe, buccia di limone e formaggio 2 pezzi (1, 12)	€ 8,00
Pasta cresciuta 1 porzione (1)	€ 4,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti vongole e zucchine (1, 7)	€ 18,00
Spaghetti cozze e vongole con pomodorini (1, 7)	€ 16,00
Spaghetti cozze (1, 7) <i>(a richiesta con tarallo napoletano sbriciolato)</i>	€ 13,00
Ziti alla genovese (1, 8)	€ 13,00
Ziti allo scarpariello (1, 12) <i>(pomodorini di collina, burro e formaggio)</i>	€ 12,00
Linguine al pescato del giorno (4, 5, 7)	€ 20,00
Pacchero allo scoglio* (4, 5, 7)	€ 25,00
Spaghetti alla nerano (1, 12)	€ 15,00
Risotto alla pescatora (4, 5, 7, 8)	€ 28,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Pescato del giorno (orata o spigola) all'acqua pazza o al cartoccio <i>(al Kg.) (5)</i>	€ 70,00
Pescato del giorno (pezzogna, dentice, ricciola) all'acqua pazza o al cartoccio <i>(al Kg.) (5)</i>	€ 80,00
Fritto di gamberi** e calamari* e alici <i>(1, 4, 7)</i>	€ 23,00
Fritto di gamberi* e calamari* <i>(1, 4, 7)</i>	€ 20,00
Fritto di calamari** e zucchine <i>(1, 5)</i>	€ 18,00
Rombo con patate <i>(al Kg.) (1, 5)</i>	€ 50,00
Alici indorate e fritte <i>(1, 5)</i>	€ 18,00
Alici fritte <i>(1, 5)</i>	€ 15,00
Fritto di paranza <i>(1, 5)</i>	€ 16,00

BRACERIA DI PESCE

Pescato del giorno (orata o spigola) <i>(al Kg.) (5)</i>	€ 70,00
Pescato del giorno (pezzogne, dentice, ricciola) <i>(al Kg.) (5)</i>	€ 80,00
Salmon e alla griglia con insalata <i>(5)</i>	€ 18,00
Calamaro** alla griglia <i>(7)</i>	€ 18,00
Polpo* alla griglia su letto di Hummus di ceci <i>(7)</i>	€ 18,00
Gamberoni di Mazara alla griglia* <i>(pz. n° 4) (4)</i>	€ 25,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Cotoletta di pollo impanatura Panko (1, 12, 6) (con patatine e insalata)	€ 15,00
Coniglio all'ischitana con patatine (su ordinazione) (1) <i>supplemento pasta a porzione € 7,00</i>	€ 60,00
Cotoletta alla Milanese (1, 6) <i>(con patate e insalata)</i>	€ 18,00
Polpette al sugo (1, 6, 12)	€ 12,00
Salsicce e friarielli (1)	€ 15,00

BRACERIA DI CARNE

Bistecca Paillard di Angus con patate (min. gr. 0,250) (1)	€ 20,00
Angus Irlanda o Argentina con patate (min. gr. 0,400) (1)	€ 35,00
Tagliata di Angus Irlanda o Argentina con patate (min. gr. 0,400) (1)	€ 35,00
Tagliata di Scottona o Frisona con patate <i>(al kg. € 60 - min. gr. 0,800) (1, 12)</i>	€ 48,00
Filetto alla griglia e patate con buccia (1) (gr. 0,250 circa)	€ 30,00
Bistecca di coscia di pollo aromatizzato (1) <i>(con patate al forno o fritte con buccia)</i>	€ 15,00
Petto di pollo con verdura grigliata	€ 15,00
Hamburger di Angus (gr. 200) con patate e insalata (1)	€ 20,00

INSALATE

Ponza(12) <i>(pollo, speck tostato, insalata, rucola, radicchio e scaglie di grana)</i>	€ 18,00
Ischia (5, 12) <i>(patate lesse, insalata verde, rucola, radicchio, mais, tonno, mozzarella, olive e pomodorini)</i>	€ 15,00
Campanella (5) <i>(Pomodorini, rucola, tonno e origano)</i>	€ 8,00
Caprese (12) <i>(mozzarella di bufala, pomodorini, olio extravergine e basilico)</i>	€ 15,00
Posillipo (12) <i>(insalata verde, rucola, melanzane grigliate, mozzarella di bufala, olive di Gaeta e scaglie di grana)</i>	€ 12,00
Palmarola <i>(insalata verde, radicchio, rucola, pomodori, finocchio e mais)</i>	€ 8,00
Lampedusa (5, 11) <i>(ceci, mais, rucola, avocado, olio extravergine, salsa di soia, tartare di salmone*)</i>	€ 18,00

PIZZE

Acquasalata (1, 12) <i>(provola, fiori di zucca, pomodorini, porcini e basilico)</i>	€ 13,00
Agrodolce (1, 12) <i>(Fior di latte, gorgonzola, cipolla in agrodolce, speck, formaggio e basilico)</i>	€ 13,00
Asinella (1, 3, 12) <i>(provola, fontina, ricotta, pistacchio e mortadella)</i>	€ 12,00
Bella Roma (1, 12) <i>(fior di latte, pancetta, fontina, formaggio, basilico)</i>	€ 11,00
Bufalina (1,12) <i>(margherita con mozzarella di bufala)</i>	€ 10,00
Bufalina Cacio e Pepe <i>(pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine, e all'uscita caciocavallo e pepe)</i>	€ 12,00
Burrata (1, 12) <i>(rucola, pomodorini, burrata, scaglie di limone e grana)</i>	€ 12,00
Brancaleone (1, 12) <i>(provola, prosciutto cotto, pepe, basilico e formaggio)</i>	€ 10,00
Caprese (1, 12) <i>(pomodorini, fior di latte, formaggio, basilico)</i>	€ 9,00
Caprese DOC (1, 12) <i>(pomodorini, mozzarella di bufala, formaggio, basilico)</i>	€ 12,00
Capricciosa (1, 12) <i>(pomodoro, fior di latte, carciofi, olive, prosciutto cotto, formaggio, funghi e basilico)</i>	€ 12,00
Champignon (1, 12) <i>(pomodoro, fior di latte, funghi, formaggio, basilico)</i>	€ 9,50
Chef (1, 12) <i>(fior di latte, panna, prosciutto cotto, funghi champignon, formaggio, olio e basilico)</i>	€ 11,00
Cip e Ciop (1, 12) <i>(pomodoro, fior di latte, wurstel, formaggio, basilico)</i>	€ 9,50
Commovente (1, 12) <i>(fior di latte, gorgonzola, cipolla, formaggio, basilico)</i>	€ 9,50
Corso (1, 12) <i>(fior di latte, verdure miste da buffet)</i>	€ 10,00
Cosacca (1, 12) <i>(pomodoro, olio, formaggio, basilico)</i>	€ 7,00
Crocoppizza (1, 12) <i>(fior di latte, croccchè, prosciutto cotto, formaggio e basilico)</i>	€ 11,00
Diavola (1, 12) <i>(pomodoro, fior di latte, salame piccante, formaggio, basilico.)</i>	€ 9,50
Focacce (1) <i>(olio e sale o pepe o origano o olio al tartufo o semi)</i>	€ 5,00
Fiorellina (1, 5, 12) <i>(f. di latte, fiori di zucca, ricotta, acciughe, formaggio, basilico)</i>	€ 13,00
Fumé (1, 12) <i>(fior di latte o provola, speck, funghi, formaggio, basilico)</i>	€ 12,00
Gustosa (1, 12) <i>(provola, salsiccia, patate con buccia e basilico)</i>	€ 12,00
Margherita (1, 12) <i>(pomodoro, fior di latte, formaggio, basilico)</i>	€ 8,00
Marinara (1) <i>(pomodoro, origano, aglio)</i>	€ 7,00
Masaniello (1, 5, 12) <i>(fior di latte, tonno, cipolle, olive, basilico)</i>	€ 11,00
Mascalzone ripieno (1, 12) <i>(metà ripieno, metà margherita)</i>	€ 10,00
Melanzane a funghetti (1, 12) <i>(pomodoro, provola, melanzane a funghetto, formaggio, basilico)</i>	€ 10,00
Messicana (1, 12) <i>(pomodoro, olive, salame piccante, formaggio, basilico)</i>	€ 9,00
Montanara frita e ripassata al forno (1, 12) <i>(pomodoro, formaggio e basilico)</i>	€ 8,00
Nduja Calabrese (1, 12) <i>(Ombra di pomodoro, nduja, fior di latte, formaggio e basilico)</i>	€ 10,00
Olandese (1, 12) <i>(fior di latte, wurstel, formaggio, patate* e basilico)</i>	€ 11,00
Olio e pomodoro (1) <i>(olio, pomodoro, basilico)</i>	€ 7,00
Parmigiana di Melanzane (1, 12) <i>(margherita con parmigiana)</i>	€ 11,00

Paesana (1, 5) (pomodorini, acciughe, capperi, olive e basilico)	€ 10,00
Pescatora (1, 7) (pomodoro, frutti di mare, aglio, origano, basilico)	€ 15,00
Pizzicotto Cotoletta (1, 12) (cotoletta di pollo, fiordilatte, patatine, maionese e insalata)	€ 13,00
Pizzicotto Casareccio (1, 12) (fior di latte, pancetta, melanzane grigliate, rucola, scaglie)	€ 12,00
Pizzicotto baby (1, 12) (fior di latte, wurstel, patatine, maionese)	€ 12,00
Pizzicotto Napoli nostra (1, 6, 12) (salsiccia, melanzana, fior di latte, maionese)	€ 12,00
Pizzicotto Parmigiana (1, 12) (provola, parmigiana di melanzane e basilico)	€ 11,00
Pizzicotto salsiccia e friarielli (1, 12) (salsicce, friarielli, fior di latte o provola, form.)	€ 12,00
Pizzicotto Zingara (1, 6, 12) (fior di latte, maionese, prosc. crudo, pomodorini e insalata)	€ 10,00
Porcini (1, 12) (fior di latte, funghi porcini, formaggio, basilico)	€ 10,00
Porcinella (1, 12) (fior di latte, porcini, salsiccia, formaggio, basilico.)	€ 12,00
Positano (1, 12) (focaccia con rucola, mozzarella di bufala, pomodorini)	€ 12,00
Prosciutto cotto (1, 12) (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, formaggio, basilico)	€ 9,50
Prosciutto e Funghi (1, 12) (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, formaggio, basilico)	€ 11,00
Quattro formaggi (1, 12) (fior di latte, svizzero, gorgonzola, fontina, formaggio, basilico)	€ 10,00
Quattro stagioni (1, 12) (pom., fior di latte, salame, funghi, prosciutto. cotto, formaggio, basilico)	€ 12,00
Radicchio (1, 12) (fior di latte, panna, radicchio, formaggio, basilico)	€ 10,00
Ripieno (1, 12) (pomodoro, fior di latte, ricotta, salame, formaggio, basilico)	€ 10,00
Romana (1, 5, 12) (pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, formaggio, basilico)	€ 10,00
Rucola (1, 12) (fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano)	€ 12,00
Rustica (1, 12) (gorgonzola, provola, salsiccia, patate al forno al profumo di rosmarino))	€ 12,00
Salsicce e Friarielli (1, 12) (salsicce, friarielli, fior di latte o provola, formaggio, basilico)	€ 12,00
Sei gusti (1, 6, 12) (pomodoro, fior di latte, uova, formaggio, funghi, prosciutto cotto, salame, ricotta, basilico)	€ 13,00
Siciliana (1, 12) (pomodoro, provola, melanzane, salsiccia, formaggio, basilico)	€ 12,00
Sorriso (1, 12) (Margherita con cornicione ripieno di ricotta)	€ 12,00
Sorrentina (1, 12) (Fior di latte, ricotta, fiori di zucca, pancetta e scaglie di limone)	€ 14,00
Susanna (1, 12) (f. di latte, panna, mais, prosciutto cotto, formaggio)	€ 11,00
Taleggio (aperta o chiusa) (1, 3, 12) (provola, formaggio taleggio, noci, olio al tartufo e basilico)	€ 12,00

RIPIENI FRITTI

Il Ripieno di Don Ciro (1, 12) <i>(ricotta con foglia di limone,, provola e salame)</i>	€ 10,00
Il Ripieno di Don Peppe (1, 12) <i>(provola e Prosciutto cotto)</i>	€ 10,00
Il Ripieno di Don Vincenzo (1, 12) <i>(provola, friarielli e salsiccia)</i>	€ 11,00
Il Ripieno di Don Mario (1, 12) <i>(ricotta con foglia di limone, provola e scarola)</i>	€ 10,00
Il Ripieno di Don Luigi (1, 12) <i>(provola, Ciccioni, ricotta con foglia di limone e pepe)</i>	€ 10,00
Il Ripieno di Don Mimì (1, 12) <i>(fior di latte, pomodoro, ricotta con foglia di limone, salame, formaggio e pepe)</i>	€ 10,00

N.B. a richiesta cipolla in agrodolce o provola

FRUTTA E DESSERT

Frutta di stagione <i>(ananas, anguria, melone)</i>	€ 5,00
Tagliata di frutta <i>(per 2 pers.)</i>	€ 10,00
Pizza con Nutella (1)	€ 7,00
Gelati	€ 5,00
Dolce del giorno <i>(produzione propria)</i>	€ 7,00
Scomposta <i>(crema e amarena) (1)</i>	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Crostata con marmellata o nutella o cioccolato (1)	€ 7,00
Babà con crema amarena o classico (1)	€ 7,00
Cheesecake / cotta o fredda (1)	€ 7,00
Caprese	€ 7,00
Nutellotto (1)	€ 7,00

BIBITE

Minerale da 1 lt	€3,00
Minerale da 1/2 lt.	€2,00
Coca Cola – Coca zero – Fanta – Sprite (bottiglia o lattina) Pepsi (lattina) cl. 33 The alla pesca o limone ESTATHÈ cl. 33 Schweppes Tonic o limone	€3,00
Birra grande spillata 0,4	€6,00
Birra piccola spillata 0,2	€4,00
Birra Ichnusa (non filtrata) cl 50	€5,00
Birra Ichnusa (non filtrata) cl 33	€3,50
Birra Nastro Azzurro Cl 66	€5,00
Birra Nastro Azzurro 33 cl	€4,00
Birra Peroni Gran Riserva Rossa cl 50 – Gran Riserva Puro Malto	€5,00
Birra Peroni cl 66	€4,00
Birra Peroni cl 33	€3,00
Birra Ceres – Tennent's – Corona	€4,50
Birra Heineken 33 cl – Birra Becks cl 33	€4,00
Birra artigianale Antoniana Marechiaro da cl.33	€4,00
Tourtel analcolica cl 33	€3,00
Aperol Spritz	€10,00
Limoncello Spritz	€10,00

VINI BIANCHI

Vino in bottiglia Falanghina a calice	€ 6,00
Vino della casa al calice	€ 4,50
Vino della Casa IGP 1/4 lt. - Cantina Solopaca - Falanghina	€ 4,00
Vino della Casa IGP 1/2 lt. - Cantina Solopaca- Falanghina	€ 6,00
Vino della Casa IGP 1 lt. - Cantina Solopaca- Falanghina	€ 10,00
Biancolella DOC - Cantina Tommasone	€ 30,00
Forastera DOC - Cantina Tommasone	€ 30,00
Pithecura IGT Cantina Tommasone	€ 35,00
Falanghina Beneventana	€ 18,00
Falanghina Frizzante	€ 18,00
Forastera Cantina Mazzella	€ 25,00
Biancolella Mazzella DOC Cantina Mazzella	€ 25,00
Vigna del Lume DOC Cantina Antonio Mazzella	€ 38,00
Villa Campagnano DOC Cantina Antonio Mazzella	€ 35,00
Alema Bianco - Cantina Antonio Mazzella	€ 20,00
Biancolella D'Ambra DOC Cantina D'Ambra	€ 28,00
Forastera D'Ambra DOC Cantina D'Ambra	€ 30,00
Frassitelli D'Ambra DOC Cantina D'Ambra	€ 35,00
Falanghina D'Ambra IGT Cantina D'Ambra	€ 18,00
Le Ninfe - Cantina D'Ambra	€ 28,00
Civitas Bio IGT pecorino - Cantina Orsogna Chieti	€ 22,00
Pecorino Terre di Chieti	€ 20,00
Rosato Terre di Chieti	€ 18,00
Prosecco bottega Millesimato	€ 18,00
Calice Prosecco	€ 5,00
Spumante Berlucchi 75 cl	€ 30,00

VINI ROSSI

Vino in bottiglia Aglianico a calice	€ 6,00
Vino della casa al calice	€ 4,50
Vino della Casa 1/4 lt. IGP - Cantina Solopaca - Barbera	€ 4,00
Vino della Casa 1/2 lt. IGP - Cantina Solopaca- Barbera	€ 6,00
Vino della Casa 1 lt. IGP - Cantina Solopaca- Barbera	€ 10,00
Pithecura IGP Epomeo rosso - Cantina Tommasone	€ 33,00
Rosato "Rosamonti" - Cantina Tommasone	€ 35,00
Primitivo Riserva	€ 35,00
Tatanni Toscana	€ 40,00
Moio 57 - Primitivo - Cantina Moio	€ 25,00
Terrazza di Levante DOC - Cantina Antonio Mazzella	€ 38,00
Terra Nera Cantina Mazzella	€ 15,00
Mario D'Ambra Ischia Rosso DOC - Cantina D'Ambra	€ 35,00
Mille Anni DOC - Cantina D'Ambra	€ 45,00
Aglianico D'Ambra IGT - Cantina D'Ambra	€ 18,00
Per'e Palummo DOC - Cantina D'Ambra	€ 28,00
Per'e Palummo DOC - Cantina Mazzella	€ 25,00
Gragnano	€ 18,00
Malverno - Cantina Orsogna	€ 25,00
Ruminat - primitivo Cantina Orsogna	€ 22,00
Bucefalo - Cantina Orsogna	€ 28,00
Frappato di Sicilia Tenute Orestiadi	€ 27,00
Nero d'Avola Sicilia	€ 27,00

CAFFETTERIA E DISTILLATI

Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Grappa	€ 5,00
Whisky	€ 7,00
Rucolino / Mandarinetto / Pipernia / Finocchietto / Nocino	€ 4,00
Amaro	€ 5,00
Amaro Jefferson	€ 6,00
Rum Don Papa	€ 7,00
Rum Zacapa	€ 8,00
Cognac	€ 7,00

- | | |
|---|---|
|  | 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN |
|  | 2) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 3) FRUTTA A GUSCIO
NUTS |
|  | 4) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCT THEREOF |
|  | 5) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 6) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 7) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 8) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 9) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES |
|  | 10) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 11) SOIA E PRODOTTI A BASI DI SOIA
SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 12) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPIN AND PRODUCTS THEREOF |
|  | 14) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF |

*Informazioni ai sensi del Regolamento
(UE) n. 1169/2011*

Tel. 081 995481 - www.ristorantecorsoischia.it
ristorantecorso@gmail.com



Ristorante Pizzeria Del Corso



[ristorantecorso](https://www.instagram.com/ristorantecorso)



Pane e Coperto € 2,00 - * Prodotti surgelati a bordo - ** Prodotti surgelati