



Corten

PIZZA CONTEMPORANEA

UN ALTRO TIPO DI MENÙ

L'atmosfera è perfetta! Ideale per una serata tra amici o una cena tranquilla.

Ti siedi e inizi a sfogliare il menu. Ti rendi conto subito che non hai tra le mani una semplice lista ma una sorta di mappa che ti guiderà nelle tappe dell'esperienza che stai per vivere.

Noti che ogni pizza sul menu ha un suo drink abbinato.

Dovrebbe esaltare i sapori e creare armonia. Ordini con curiosità. Vuoi proprio scoprire questi nuovi abbinamenti.

Al primo morso, ti rendi conto che la pizza è una combinazione di ingredienti freschi e saporiti che si fondono perfettamente.

Poi sorseggi il drink. Lo fai di nuovo. Capisci quanto l'abbinamento sia azzeccato. **Completa perfettamente il gusto della pizza e la accompagna in modo sorprendente.**

Intorno a te, le persone chiacchierano e ridono, godendosi la serata. È un ambiente informale e piacevole, dove ti senti **subito a tuo agio**.

Non ci sono fronzoli o pretese, solo buon cibo, ottimi drink e **un'atmosfera che ti fa sentire a casa**.

Questa è l'esperienza che ti aspetta da Corten.

Un posto dove torni volentieri, sapendo che troverai sempre qualcosa di nuovo da scoprire e gustare. Una nuova esperienza da ricordare.

Pairing

Hai mai pensato che la pizza e il cocktail potessero essere **anime gemelle**?

Da Corten, lo sono.

Il Pairing è il nostro modo di farti vivere **un'esperienza diversa**, dove ogni morso incontra un sorso che ne esalta il sapore. Abbiamo studiato abbinamenti pensati per **esaltare** ogni dettaglio degli ingredienti.

Non è solo questione di gusti, ma di **equilibrio**. Ogni cocktail è stato pensato per accompagnare le nostre pizze in modo che gli aromi si completino, si potenzino e ti lascino un **ricordo indelebile**.

Il Pairing non è solo cibo e bevanda, è **l'esperienza Corten**: un gioco di sensi che trasforma la tua cena in qualcosa di **inaspettato** e **indimenticabile**

Perché accontentarsi del solito, quando puoi avere **il meglio di entrambi i mondi?**

PIZZE CONTEMPORANEE

LA MARGHE ON MARS



Una pizza spaziale. 1/3 pomodorino più dolce d'Italia, è del Piennolo e cresce alle pendici del Vesuvio dall'azienda Virtuna, mozzarella di latte di bufala artigianale a km 0 di Castenaso. 1/3 Pomodorino datterino giallo coltivato in Italia con tecniche che garantiscono un minor impatto ambientale, mozzarella fior di latte affumicata a paglia, origano selvatico. 1/3 Filetto di pelato biologico dell'azienda Virtuna, cremosa stracciatella pugliese, olio E.V.O. al basilico di nostra produzione, basilico. **14,50**

LA MARGHE 2.0



La novità più fresca di sempre. Fresco pomodoro Dell'Agro Sarnese, cremosa stracciatella pugliese, Pomodoro Confit arrostito da noi, olio al basilico fatto da noi, basilico. **12,50**

L'AVVOCATO DELLA DIAVOLA



La piccante senza lattosio, fresco pomodoro dell'Agro Sarnese, Spianata Piccante, la NOSTRA fondata di gorgonzola DOP senza lattosio, basilico e olio e.v.o. **15,00**

PUNIZIONE



Diversamente dietetica. Mozzarella fior di latte affumicata a paglia COME SI FACEVA UNA VOLTA, patate arrostate e affogate nel guanciale romagnolo arrosolato, basilico e olio EVO. **12,50**

CARRETTO



La pizza preferita dal nostro pizzaiolo,

Fresco pomodoro Dell'Agro Sarnese, Mozzarella fior di latte affumicata a paglia COME UNA VOLTA, una delle **acciughe** più buone **che abbiate mai mangiato**, morbida e cremosa, **DEL MAR CANTABRICO**, pomodirino confit arrostito da noi, origano selvatico, olio EVO, al basilico di nostra produzione, basilico. **17,50**

ZUCCA DI PORRO



Mozzarella Fiordilatte Artigianale, Zucca arrostita con un pochino di porro, tagliata e preparata da noi, La nostra fondata di Gorgonzola DOP SENZA LATTOSIO, mandorle rigorosamente siciliane tostate da noi, basilico **13,50**

TOPA



Crema di topinambur fatta da noi, Mozzarella fior di latte affumicata a paglia COME UNA VOLTA, profumatissimi porcini trifolati, tutto ben affogato dal guanciale Romagnolo arrosolato. **14,50**

L'ERBAZZONE STESO



Crema di spinaci, Mozzarella fior di latte affumicata a paglia, SALSICCIA FATTA COME UNA VOLTA del nostro Appenino, parmigiano di Sestola spolverato, un pizzico di pepe, basilico. **14,00**

HUMMINA



La vegana secondo Corten, hummus di ceci prodotto da noi, julienne di cavolo cappuccio, olive liguri taggiasche, pomodori secchi toscani, basilico. **13,00**

BUFALINA



Il pomodorino più dolce d'Italia, è del Piennolo. Cresce alle pendici del Vesuvio dall'azienda VIRTUNA, mozzarella di latte di bufala artigianale a km 0 di Castenaso, olio al basilico di nostra produzione. **13,00**

CORTEN



LA NOSTRA PIZZA

..Con mozzarella fiordilatte artigianale, prosciutto toscano pepatino, cremosa stracciatella pugliese, grattugiatina di scorza di lime, basilico. **17,50**

LA MARGHE



Fresco pomodoro Dell'Argo Sarnese, Mozzarella Fiordilatte Artigianale e basilico. **8,50**

ULTIMO BACIO



La pizza meno preferita dal tuo partner. Fresco pomodoro dell'Agro Sarnese, Mozzarella Fiordilatte Artigianale, Cipolla dolce di Tropea IGP, Salsiccia fatta COME UNA VOLTA del nostro Appenino, Oliva Ligure Taggiasca, Parmiggiano Reggiano spolverato... è IL FORMAGGIO NUMERO 2 AL MONDO E VIENE DA SESTOLA, Origano Selvatico e basilico. **14,00**

FELSINEA



La Dotta, la Ros(s)a, la Grassa

Mozzarella Fiordilatte artigianale, il PROFUMATISSIMO Salame Rosa della tradizione Bolognese, Pesto di Pistacchio siciliano, Scaglie del Parmigiano di Sestola, il numero 2 al mondo, basilico. **16,50**

COPERTO: 2,50

PIZZE STAGIONALI

VEGAN



Fresco pomodoro dell'Agro Sarnese, Verdure miste stagionali preparate da noi, basilico. **10,00**

GROTTESCA



Mozzarella Fiordilatte artigianale, spinaci saltati in padella con un filo d'olio, capocollo prodotto nella macelleria Valpa, pecorino di grotta dell'Appennino modenese, riduzione melograno fatta da noi, basilico. **16,00**

Segui i **simboli** e scopri il **mix perfetto di pizza& cocktail** per ogni morso!

COPERTO: 2,50

CORTEN SIGNATURE DRINKS

III Tutti i Corten Signature Drinks a 9,00

PUZZLE BOBBLE



Gusto Tiky, per un tuffo nei caraibi: blend di Rum jamaicani, Passion Fruit, Orzata, Ananas, Lime.

KNUCKLES



Leggero e corposo, con un po' di amaricante che non fa mai male.
Select, Gin, Pompelmo, Melograno e Soda.

AMERICORTEN



Un Americano morbido e accogliente come Corten. Vermouth rosso, Bitter, liquore al Bergamotto, té Rooibos & Cioccolato + CO2

PAOLO'S



Uno spritz all'emiliana.

Bitter, Lambrusco Otello, Soda al Pompelmo rosa

TAILS



non il solito bloody mary, mezcal, pomodoro, passion fruit, cipolla rossa, aceto di cocco, salsa worcestershire, olio piccante, sale e pepe

SPYRO



Un London Mule nascosto nell'erba alta.

Gin, Butterfly Pea tea (Clitoria ternatae) Creme de Violette, Lime, Ginger Beer.

ORTOLANA



Ahhh, sa di vacanza! Mix di liquori al Rosmarino homemade, Soda al Pompelmo rosa, spuma di Birra

TOMB RAIDER



Un tuffo nella storia. Vermouth rosso e Soda al Pompelmo

Desideri un COCKTAIL ANALCOLICO?

Chiedi allo Staff!

PAIRING

L'unico locale di Bologna che ti offre la pizza in modo alternativo!

Il Pairing è l'arte di abbinare cibo e bevande per esaltarne i sapori. Non

è solo mangiare e bere: è un'esperienza che ribalta le tue papille gustative.

Se pensi che una pizza basti, aspetta di vedere cosa succede quando la accompagni con il drink giusto.

Pronto a scoprire cosa ti sei perso finora?

RAFFAELLO



Sweet Americano. Campari e Vermouth "lavati" con del Cocco per estrarne le impurità + CO2. **Contiene lattosio**

MICHELANGELO



Meglio del Mojito. Vodka, Zenzero, sciroppo Lime & Menta fatto da noi, soda

DONATELLO



Meglio del Basil Smash! Gin, sciroppo Lime & Basilico fatto da noi, soda

SPRITZ CORTEN



Lo spritz a modo nostro. Vermouth extra-dry, Vino bianco, Limoncello, Acqua di Cedro, crema di Mandarino Catanese, Soda.

LORAX



Singapore Sling che ha finito le ferie, Rye Whiskey, Ratafià di Visciole Abruzzese, D.O.M. Bénédictine, Cynar, e Mela frullati con Crema di Zucca, Porro, Orzata e Zenzero

TOPOLINO



Fresco e tonificante. Vodka, St. Germain, lime, bitter al cioccolato, tonica, e sale

LO STESO



Un finale amaro sul ring. Gin, Vermouth Bianco, Lime, Bitter al Sedano, Ginger Beer

SPLINTER



Il classico Cosmopolitan. Pisco, Mix al rosmarino homemade, Mirtillo rosso e Limone (lavati nel latte per eliminare le impurità) + CO2 - **Contiene lattosio.**

STARTERS



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Tagliere di salumi e formaggi artigianali. **15,00**

CAPRESE

Con pomodoro, mozzarella di bufala artigianale su letto di rucola. **13,00**

ROAST-BEEF

Con rucola e scaglie di parmigiano. **13,00**

BATTUTA DI MANZO

Battuta al coltello di carne cruda di manzo con insalata mista. **13,00**

INSALATA MEDITERRANEA

Iceberg, tonno, olive taggiasche, Pomodori, carote. **12,00**



GLUTINE



LATTE E DERIVATI



PESCE



UOVA E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

BIRRETTE

- **MESSINA VIVACE. LAGER** / 5,2% Vol / S. 40cl / Italia / La grande novità di Messina, Lager Bionda leggermente amara, prodotta in Italia **6,50**
- **MESSINA CRISTALLI DI SALE. LAGER non filtrata** / 5% Vol / S. 40cl / Italia, Sicilia / Una delicata punta di sapidità, perfettamente bilanciata, dona a questa birra morbidezza, rotondità e finezza di gusto. **6,50**
- **EDIT. Mia W-Helles Lager GLUTEN FREE** / 4,8% Vol / L. 33cl / Italia, Torino / Bassa fermentazione, morbida **8,00**
- **CORTEN BEER. IPA** / 5,2% Vol / S. 40cl / Italia, La Nostra Birretta Italian Pale non filtrata per darvi tutto i profumi del luppolo **7,00**

WAR, Franco Keller Pils / 4,8% Vol / L. 33cl / Italia / Bassa fermentazione, amara **8,00**

BELLAZZI, My Bo, California Bock / 6% Vol / B. 33cl / Italia / Ambrata e Maltata, dalle note speziate e dolci **8,00**

BREWFIST. Spaceman, West Coast IPA / 7% Vol / B. 33cl / Italia / Alcolica, secca, profumata e abbondantemente amara **8,00**

EDIT. Ipaconda, GLUTEN FREE IPA, 6,6% Vol / L. 33cl / Italia, Torino / Piacevolmente amara. Finale secco e rinfrescante. **8,00**

B = BOTTIGLIA

S = SPINA

L = LATTINA



VINI

* Prezzo Calice - Prezzo Bottiglia

BOLLICINE

- **Prosecco Superiore, Brut (11.5%) Cantina P. Valdobbiadene 5-20**
- **Pignoletto DOP, Grechetto Gentile (12%) Cantina Viticoltori Imolesi 5-20**
- **Otello IGT, Lambrusco Amabile (8.5%), Cantina Ceci, Vincitore del Vinitaly 2022. 5-21**
- **Letrari Cuvée Banche DOC, Chardonnay Brut (12.5%), Cantina Letrari 36**

ROSATI

- **Tratturo DOC, Cerasuolo d' Abruzzo (12.5%), Cantina Spinelli, Abruzzo 5-22**

BIANCHI

- **Monte Fiorentine DOC, Garganega e Trebbiano di Soave Classico Doc (12.5%), Ca' Rugate. 6-27**
- **Monte Alto DOC, Garganega (13%), Ca' Rugate. 6-30**
- **Passerina IGT, Passerina (12.5%) Cantina Spinelli. 5-19**

ROSSI

- **Campo Bastiglia DOC, Valpolicella Ripasso (13.5%), Ca' Rugate 6-29**
- **Lagrein Dunkel DOC, Lagrein Dunkel (12.5%), Cantina Dorigati 29**
- **Balitore DOC, Sangiovese (13%), Cantina Balia di Zola. 6-23**

DOLCI

- **BOLOGNA/CATANIA TENERINA** al cioccolato CON MASCARPONE Pistacchioso **7,00** 
- **TENERINA AL MASCORTEN**. Tenerina al cioccolato con mascarpone fatto da noi. **6,00** 
- **CHEESECAKE**. Servita con salse, **5,00** 
 - Cioccolato 
 - Caramello Salato 
 - Fragole. 
- **FOCACCIÀ CON CREMA DOLCE DI PISTACCHIO SICILIANO**. da condividere in 2\3. La nostra sofficissima base, servita con tanta crema da spalmarsi da soli **13,00**   
- **Dolce della settimana** **6,50**

TRA I NOSTRI CLASSICI

- Bloody Mary **9,00**
- Daiquiri **9,00**
- Dark'n stormy **8,00**
- Margarita **10,00**
- Mojito **10,00**
- Moscow mule **9,00**
- Negroni **10,00**
- Paloma **9,00**
- Sour **8,00**
- Pina Colada, **10**

COCKTAILS ANALCOLICI **8,00**

Hai voglia di un cocktail analcolico? Rivolgiti al nostro staff: sapranno mixare il drink perfetto per i tuoi gusti!

Amari...AMARI

- **AMARO ARDELIO**, Umbria **5,00**
- **FERNET BRANCA**, Lombardia **5,00**
- **BRANCA MENTA**, Lombardia **5,00**
- **MALIQUÒ**, Sicilia **5,00**
- **GECO**, Lecce **5,00** 
- **BARIBAL**, Biella **5,00** 

AMARO DELLE OCHE, Bologna **5,00**

Morbido, agrumato e floreale, con un finale amaro elegante.

AMARO DEI RUDERI, Bologna **5,00**

Potente e deciso, un amaro persistente per chi ama i sapori intensi.

CAFFETTERIA

- **CAFFÈ 2,00**
 - **CAFFÈ D'ORZO 2,50**
 - **DECAFFEINATO 2,00**
 - **CAPPUCCINO 2,50**
- SOFT** MiRINDA **3,50** 7UP **3,50**
PEPSI/PEPSI MAX **3,50** LEMON SODA **3,50**
GINGERBEER **3,50** CHINOTTO LURISIA **3,50**
GAZZOSA LURISIA **3,50**

TRA I NOSTRI GIN TONIC

- **Bombay SAPPHIRE 8,00**
- **Gin Mare 12,00**
- **Monkey 47 14,00**
- **Roku 12,00**
- **Tanqueray 8,00**
- **HENDRICKS 10,00**
- **IONICO 10,00**
- **Bacca Nuda 10,00**

LIQUORI DIGESTIVI

- **VERMOUT ALL'AMARONE DI VALPOLICELLA DOCG** in edizione limitata (**dimenticatevi del Vermouth classico**) Profumatissimo e ricco di botaniche **7,00**
- **LIQUIRICORTEN**, LIQUIRIZIA RICETTA DEL BABBO DEL PROPRIETARIO **5,00**
- **MONTENEGRO BOLOGNA**, EMILIA ROMAGNA **5,00**
- **RATAFIA** di Visciole. Abruzzo **5,00** 
- **PACIUGO**, Liquore al Caramello Salato, Bologna **5,00** 
- **NIZURIN**, Liquore di Nocciole Piemonte **5,00**  

Stanco del solito Amaro?

- **Monkey Island**, **Prendi questo al posto del Capp'ceenov**. Hot Buttered Rum con Rum Caraibico, un piccolissimo tocco di burro, zucchero e ibisco, tutto montato e riscaldato a dovere **7,00**
- **Cortini**, **Se vuoi digerire fatti una passeggiata, ma prima bevi questo, già che ci sei**. Semi-dry Martini Cocktail, con un freschissimo e leggermente sapido liquore al pomodoro del Piennolo e oliva Pugliese fatto (piazzate le scommesse) da noi, in sostituzione del Vermouth. Dissetante, Digerente e Dannatamente buono. **7,00**



Hai assaggiato l'abbinamento perfetto...
ora sei uno di noi. Ci vediamo alla prossima!