

• 237 •  
**CORNER**



*IL CORNER DA BERE*



*APECORNER*



*IL CORNER ALLA CARTA*



*IL CORNER DEI VINI*



Serviti con chips, olive verdi e fiori di capperi

€

<b>Bossa Nova</b> (bourbon whiskey, liquore al caffè, succo di limone, cordial lime, sciroppo di mango e liquore di vino roboso)	10
<b>Celaia</b> (mezcal, succo lime, succo di pompelmo e sciroppo di mango)	10
<b>Beer Mojito</b> (rum, birra IPA, menta, lime e zucchero di canna)	12
<b>Roman Mule</b> (vermouth rosso, cynar, ginger beer, lime e cetriolo)	10
<b>Ginostra</b> (gin tanqueray, maraschino, creme de cacao, succo di lime, zucchero di canna e tabasco)	10
<b>Bebe's</b> (vodka/whiskey, cordial lime, succo di mirtillo e creme de bananes)	10
<b>Napoleon</b> (cognac vsop, creme de cassis, vermouth rosso bordiga e celery bitter)	12
<b>Amanda's</b> (rum bianco, passoa, cordial lime e kiwi)	10
<b>Trisour's</b> (gin london dry, succo di pompelmo, zucchero di canna e cordial lime)	10
<b>Trisour's 3</b> (gin tanqueray, succo di arancia fresco, cordial lime, sciroppo passion fruit e pepe nero)	10
<b>Gin Tonic</b> (gin tanqueray e acqua tonica) <i>questo prezzo può variare in funzione della scelta del gin</i>	10
<b>Spritz Aperol/Campari</b> (bitter amaricante, prosecco e seltz)	7
<b>Moscow Mule</b> (vodka, ginger beer e succo di lime)	10
<b>Champagne Cocktail</b> (champagne, cognac, zucchero e angostura)	14
<b>Calice di Vino Bianco</b>	6
<b>Calice di Vino Rosso</b>	6
<b>Calice di Prosecco</b>	6
<b>Calice di Franciacorta</b>	8

Alcolici

<b>Virgin Mojito</b> (lime, zucchero di canna, menta e lemonade)	7
<b>Cimelio</b> (lime, cetriolo, lemon soda, gazzosa e granatina)	7
<b>Blueberry Crush</b> (succo di mirtillo, succo d'arancia, ginger beer e soda water)	7
<b>Sweet Peach</b> (succo di pesca, succo di ananas, spremuta di arancia fresca, cedrata e sciroppo di mango)	7
<b>La Proposta del Barman</b>	7
<b>Bitter bianco/rosso</b>	3.50
<b>Crodino</b>	3.50
<b>Ginger beer</b>	3.20
<b>Succo pomodoro</b>	4
<b>Acqua Tonica</b>	3.20

Anacolici

<b>Birra Messina 33 cl.</b>	4
<b>Menabrea 33 cl.</b>	4
<b>Menabrea 66 cl.</b>	6
<b>Ichnusa non filtrata 33 cl.</b>	4
<b>Birra spina Theresianer Pils non filtrata piccola (0,2 lt)</b>	4
<b>Birra spina Theresianer Pils non filtrata media (0,4 lt)</b>	6
<b>Birra spina Theresianer Ipa non filtrata piccola (0,2 lt)</b>	4
<b>Birra spina Theresianer Ipa non filtrata media (0,4 lt)</b>	6

Birre

<b>Amaro</b>	4
<b>Vodka* Stolichnaya</b>	5
<b>Whisky* Red Label Johnny Walker</b>	5
<b>Whiskey* Jack Daniel's</b>	5
<b>Passito di Verduzzo</b>	6
<b>Grappa* Bianca Berta Villa Prato</b>	4
<b>Grappa barricata Sibona AlbaSole</b>	5
<b>Rum* Pampero Especial</b>	5
<b>Cognac* Martell VS</b>	7
<b>Baileys</b>	5

Spirit

\* il prezzo può variare in funzione del liquore richiesto



## I Mozzichetti di Corner 237

6€ /4pz

2€ cad.

**Mozzichetto gustoso**

(mortadella, stracciatella e granella di pistacchio)

G/L/FG/ASS

**Mozzichetto al salmone**

(salmone, avocado e mayo)

G/P/FG/ASS

**Mozzichetto alla Scapece**

(stracciatella e zucchine marinate nell'aceto)

G/L/U

**Mozzichetto al pesto**

(con pesto alla genovese e pomodorino confit)

G/FG/L

**Mozzichetto al formaggio**

(con erborinato e cipolla in agrodolce)

G/L

**Mozzichetto dello chef**

Mozzichetti

**Sfizio di salumi**

ASS

13

**Sfizio di salumi e formaggi**

ASS/L

15

**Sfizio di formaggi**

con confetture e miele abbinati

L

13

**Il tagliere della follia**

(degustazione con i migliori salumi e formaggi che abbiamo scelto per voi serviti con marmellatine e miele e focaccia bianca)

ASS/L/G

50

(2 persone)

**Pinzimonio**

(olio EVO biologico con verdure crude)

SED

5

**Pane burro e alici**

G/L/P

7

**Tomino al tegamino**

L

8

**Polpettine di melanzane (4pz)**

L/G/U

6

**Tartelletta Corner 237**

7

**A'baccalà**

(baccalà in tempura)

P/G

5

**Cartoccio di verdure miste**

G

6

**Cartoccio alici**

G/P

6

**Tris di pizzottelle napoletane**

G/L/ASS/FG

8

**Mini Suppli classico (3 pz)**

G/L

2.50

**Mini Crocchette di patate (3 Pz)**

G/L

2.50

**Chips**

(chips di patate fritte da noi espresse)

3

**Chips cacio e pepe**

(chips di patate fritte da noi espresse con top di cacio e pepe)

L

3.50

**Insalata mediterranea**

(pomodori, olive nere, feta, cetrioli e cipolle)

L

8

**Insalata di salmone**

(misticanza, salmone, avocado e/o frutti rossi e mandorle tostate)

FG/P

10

**Cesar salad dello chef**

(lattuga, pollo, bacon, crostini di pane, scaglie di parmigiano e salsa ceasar)

G/L/ASS/U

10

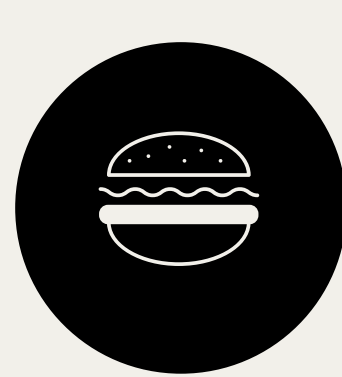
**Wok di verdure saltate con riso basmati**

SO

8

Apecorner





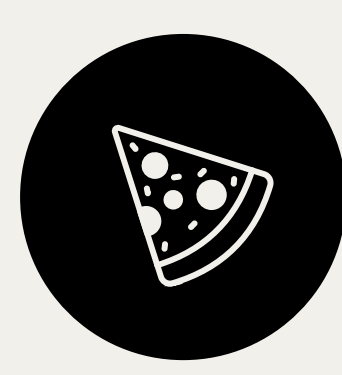
**IL CORNER DELL' HAMBURGER**

(Serviti con patatine stick)

€

Hamburger

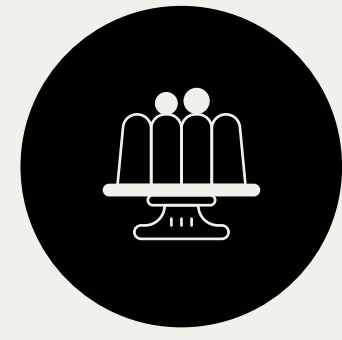
<b>Hamburger ClassicOne</b> (hamburger 200 gr di manzo con lattuga, pomodoro e cipolla) G/SE	12
<b>Cheese Burger</b> (hamburger 200 gr di manzo con lattuga, pomodoro, cipolla e cheddar) G/SE/L	12
<b>Bacon Cheese Burger</b> (hamburger 200 gr di manzo con lattuga, pomodoro, cipolla, cheddar e bacon) G/SE/L/ASS	12
<b>Stracciabi</b> (hamburger 200 gr di manzo con crema di carciofi, pomodori secchi e stracciatella di bufala) G/SE/L	13
<b>Enrichè</b> (hamburger 200 gr di manzo con cipolla caramellata, cheddar, pecorino e spinacino fresco) G/SE/L	13
<b>Carbonara</b> (hamburger 200 gr di manzo con fonduta di pecorino, pancetta e uovo alla Bismarck) G/SE/L/U/ASS	13
<b>A'pollo</b> (hamburger di pollo con salsa rosa, pomodoro e lattuga) G/SE/U	13
<b>Vegantò</b> (hamburger vegano di ceci con lattuga e zucchina grigliata) G/SE	13
<b>Tris di mini hamburger</b> (enrichè, cheese burger e bacon cheese burger) G/L/ASS	10
<b>Pita del Corner</b> (pita farcita dallo chef) G	12



**IL CORNER DELLA PIZZA GOURMET**

Pizza Gourmet

<b>Pizza Corner 237</b> (mozzarella, pesto, prosciutto crudo di Parma, pomodorini e stracciatella) G/L/FG/ASS	12
<b>Pizza Crostino 237</b> (mozzarella, pomodorini, prosciutto cotto, granella di pistacchio e basilico) G/L/ASS/FG	12
<b>Pizza Parmigiana</b> (pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e grana) G/L	12
<b>Pizza zucchine e burrata</b> (mozzarella, zucchine e burrata di bufala) G/L	12
<b>Pizza fiori di zucca e alici</b> (mozzarella, fiori di zucca e alici del Mar Cantabrico) G/L/P	12
<b>Pizza Margherita DOP</b> (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e grana) G/L	12
<b>Pizza Speck</b> (pizza bianca con speck, mozzarella, brie e noci) G/L/ASS/FG	12
<b>Pizza del giorno</b>	12
<b>Pizza marinara</b> (pizza rossa con pomodorini freschi) G	10
<b>Focaccia bianca</b> G	6



**IL CORNER DELLA DOLCEZZA**

Le delizie Corner

<b>Le delizie Corner</b>	
<b>Sbriciolata con gocce di cioccolato</b> U/G/FG/L	3
<b>Sbriciolata alla fragola</b> U/G/FG/L	3
<b>Crema chantilly e amarena</b> U/G/FG/L	3
<b>Budino di cioccolato</b> U/G/FG/L	3

Dolci

<b>Cheese cake</b> U/G/FG/L	3
<b>Tiramisù</b> U/G/FG/L	3
<b>Fiocchi di neve di Poppella</b> U/G/FG/L	2.50
<b>Sfogliatella di Poppella</b> U/G/FG/L	3
<b>Frolla di Poppella</b> U/G/FG/L	3
<b>Crema caffè Bondolfi</b> U/G/FG/L	3.50
<b>Affogato al caffè</b> (gelato alla crema con caffè appena fatto) U/G/FG/L	4
<b>La coppa del Corner</b> (gelato artigianale a scelta tra cioccolato, pistacchio, crema, stracciatella, nocciola, variegato alla nutella, variegato all'amarena, frutti di bosco, yoghurt, fragola, limone e mango) U/G/FG/L	5



VINI BIANCHI

€

<b>Poggio le volpi</b> (roma / DOC / 2020 / DOC / 12,50% / malvasia puntinata)	18
<b>Muri Gries</b> (pinot Bianco / 2021 / DOC / 13,50% / pinot bianco )	23
<b>Muri Gries</b> (gewurztraminer / 2021 / DOC / 14,50% / gewurztraminer )	22
<b>Cantine di Pitigliano</b> (gli archi / 2021 / DOC / 12% / trebbiano, grechetto, chardonnay )	17
<b>Cantine li Seddi</b> (vermentino di gallura / 2021 / DOCG / 14% / vermentino )	19
<b>Cà deiFrati</b> (i frati / 2021 / DOCG / 13% / turbiana )	23
<b>Marco Felluga</b> (maralba / 2020 / DOC / 12,50% / ribolla gialla )	24
<b>Marco Carpineti</b> (capolemole / 2020 / DOC / 13% / bellone)	18
<b>Elena Walch</b> (pinot grigio / 2020 / DOC / 13% / pinot grigio)	24
<b>Marco Felluga</b> (collio / 2020 / DOC / 13,50% / chardonnay)	23
<b>Antonutti</b> (pinot grigio ramato / 2020 / DOC / 13,50% / pinot grigio)	24
<b>Pontemagno</b> (pecorino offida / 2021 / DOCG / 13,50% / pecorino)	18
<b>Martin &amp; Sohn</b> (paliadium / 2020 / DOC / 13% / riesling renano, schiava)	20
<b>Martin &amp; Sohn</b> (muller thurgau / 2021 / DOC / 12,50% / muller thurgau)	20
<b>Cantine di Pitigliano</b> (nel tufo / 2021 / DOC / 12,50% / vermentino)	18

Vini bianchi



VINI ROSSI

<b>Petra</b> (hebo / IGT / 2019 / 14% / cabernet sauvignon, merlot, sangiovese)	23
<b>Cincinnato</b> (polluce / IGT / 2019 / 14% / nero buono )	18
<b>Muri Gries</b> (lagrein / 2021 / DOC / 13,50% / lagrein )	24
<b>Muri Gries</b> (pinot nero / 2021 / DOC / 13% / pinot nero )	24
<b>Giuliani</b> (petrizza / 2018 / IGT / 13% / primitivo )	22
<b>Carminucci</b> (rosso piceno sup. / 2019 / DOC / 14% / montepulciano, sangiovese )	22
<b>Poggio le volpi</b> (roma DOC / 2020 / DOC / 13,50% / cesanese, syrah )	22
<b>Antinori</b> (il bruciato / 2020 / DOC / 13,50% / cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, syrah, petit verdot)	37
<b>Casale Triocco</b> (montefalco sagrantino / 2015 / DOCG / 14,50% / sagrantino)	22
<b>Usiglian del Vescovo</b> (mora del roveto / 2019 / IGT / 14% / cabernet sauvignon, sangiovese)	18

Vini rossi



IL CORNER DELLE BOLLICINE

<b>Villa Crespia</b> (miolo franciacorta brut / DOCG / 12,50% / chardonnay)	32
<b>Col Sandago</b> (prosecco DOC brut / DOC / 2020 / 11,50% / glera )	20
<b>Vinicola Cide</b> (mia passion cuvee brut / 2021 / IGT / 11% / chardonnay )	17

Bollicine