

# CORSO

## TAKE AWAY KARTE

Zurück zur ehrlichen Küche - Regionalität ohne Kompromisse

Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, dass unsere Welt ein bisschen besser wird und unseren CO2 Abdruck nachhaltig verbessern. Eine gesunde Rückkehr zu regionalen Grundprodukten.

Bei unseren Lebensmitteln achten wir auf hohe Qualität, Regionalität, kurze Lieferwege und den Bezug zur eigenen Heimat. Die unmittelbare Region ziehen wir beim Einkauf vor. Was wir hier nicht bekommen beziehen wir aus dem restlichen Österreich und Südtirol, erst dann kommt Europa ins Spiel.

Wenn sie bei uns essen, sollen sie das mit bestem Gewissen machen können. Bei uns ist alles mit Liebe selbst gemacht und darauf legen wir größten Wert. Wir dürfen ihnen eine ehrliche Küche präsentieren, die von Herzen kommt.

Unsere Produzenten & Lieferanten:

Fleisch: Fleischhof Oberland, Neurauter Frisch

Rind : CULT BEEF Selection

Kalbfleisch: Milchkalb aus Österreich

Fisch: Ötztaler Quellfische, Familie Mrak

*„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche,  
nicht durch die Apotheke“*

-Sebastian Kneipp-



Für Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen fragen sie bitte unser Servicepersonal...

*Preise in EURO inkl. UST exklusive TIP wird auf Service & Küche aufgeteilt!*

# Suppen

## Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüseswürfel | feine Frittaten 8,00

Die Bezeichnung Cosommé ist französischen Ursprungs und bedeutet so viel wie klare Rinderkraftbrühe. Durch Zugabe von Klärfleisch am Ende, wird die Suppe intensiver im Geschmack und Gold klar.

## Corso`s Minestrone

tomatisiert | Speck | Nudeln | Gemüse | Parmesan 8,50

## Weißer Tomatencremesuppe

Basilikum Pesto | Roggen – Croutons 8,50

# sexy Salat

## Unser "Caesar Salat"

Romana Salat | Caesardressing | Gebratener Speck | Brotcroutons klein 12,80 | groß 14,20  
mit Hühnerfleisch extra 4,50

## Rucola Buratta Salat

Buratta | Tomaten | Oliventapenade | Basilicumsorbet | Brotwürfel | klein 14,30 | groß 15,70  
Wir beziehen unseren Buratta direkt aus Italien aus der Region rund um Campagnien.

## Wildkräutersalat

Senf - Zitrus Marinade | Lachsforellenterrine | Buchweizen klein 15,50 | groß 16,80

## Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette gebratene Hühnerfilet Streifen klein 14,60 | groß 16,20

 Kleiner Gemischter Salat 8,20 oder Gemischte Blattsalate 7,70

### Extras:

Ei 2,00 | Oliven 1,80 | Sardellen 2,00 | "Buratta" Mozzarella 4,70 Hühnerfilet 4,50

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 6,50

## pretty pasta

Wir beziehen unsere Teigwaren direkt aus Italien von der Firma



Nudeln aus

Hartweizengries. Hartweizengrieß, Wasser. Kann Spuren von Eiern enthalten.

### Spaghetti Aglio 'olio

Olivenöl | Knoblauch | Chili 12,80

3 Stk. Black Tiger Garnelen extra 7,50

extra € 2,80

### Spaghetti alla carbonara

frisch gemacht | Zwiebeln | Speck | Eigelb 13,80

extra € 2,80

### Spaghetti all ragout

mit unserer Bolognese Sauce 13,50

extra € 2,80

### Troffie al 'pesto

Basilikum Pesto | Kirschtomaten 13,20

### Lasagne Corso Style

Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 14,80

### Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca

Sardellen | Knoblauch | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 15,80

### Hausgemachte Tagliatelle

Meeresfrüchte | Knoblauch | Tomate | Weissweinsauce 16,80

Für unseren Nudelteig verwenden wir



Hartweizen, Olivenöl, Quellwasser & viel Ei

# CORSO'S legendäre Pizza Karte

Wir verwenden für unsere Pizza nur Original Käse, nach unserer eigenen Rezeptur, frische Champignons, frisches Gemüse sowie Pizzasalami & Pizzaschinken.

Alle Pizzen auch glutenfrei erhältlich!  extra € 2,80  
Glutenfreie & andere Pizzen werden im selben Ofen gebacken jedoch im Pizzablech!

- 850 Vegetariana – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Rucola 14,80
- 852 Pizza con Spinaci – Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei 14,70
- 854 Königspizza – Salami, Peperoni, Knoblauch, Tomaten, Gorgonzola 15,10
- 856 Capricciosa – Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebel 14,80
  
- 858 Pizza Gorgonzola – Gorgonzola, Walnüsse, Birne 15,20
- 860 Pizza Prosciutto Fungi – Schinken, Champignons 14,10
- 862 Quattro stagioni – Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Oliven 15,10
- 864 Pizza Bianco – ohne Sauce, Mozzarella, Mascarpone, Basilikum 16,10
  
- 866 Pizza Calzone – gefüllte Tasche mit Schinken, Champignons, Parmesan 15,30
- 868 Pizza al tonno – Zwiebel, Thunfisch 14,10
- 870 Pizza Diavola – Salami, Zwiebel, Peperoni, Cayennepfeffer 14,20
- 872 Pizza del Patrone – Schinken, Salami, Artischocken, Cayennepfeffer 15,10
  
- 874 Frutti di Mare – Meeresfrüchte, Muscheln, Thunfisch, Knoblauch 16,30
- 876 Pizza Gigante – von allem etwas 16,30
- 878 Pizza Margarita – Tomatensauce, Pizzakäse 12,00
- 880 Pizza Prosciutto – Schinken 13,50
  
- 882 Salami Pizza – Salami 13,70 oder mit **scharfer Salami** 13,70
- 884 Pizza Milano – Buratta Mozzarella, Mailänder Salami, Rucola 15,30
- 886 Pizza Toskana – Speck, Mais, Paprika, Champignons, Knoblauch 15,70
- 888 Pizza di Buffala – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum 16,70
  
- 890 Pizza della Casa – Garnelen, Knoblauch 16,20
- 892 Pizza Hawaii – Schinken, Ananas 14,10
- 894 **Pizza del Marco** – Schinken, Salami, Champignons 14,20
- 896 Pizza quattro formaggio – mit 4 verschiedenen Käsesorten 16,10
  
- 898 Pizza Rustica – Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch 15,20
- 900 Pizza della Giulia – Scharfe Salami, Thunfisch, Zwiebel, Ananas, Mais 15,70
- 902 Pizza San Daniele – Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola 16,30
- 904 Corso de Luxe – Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten  
Parmesanspäne, Balsamicoreduction 17,40

Alle Pizze sind auch klein erhältlich abzüglich 1,-

In Spezialverpackung Pizze auch zum Mitnehmen 05254 2498

Extrawünsche kosten auch extra!

**TAKE AWAY HOTLINE 0043 5254/ 2498**