

P I Z Z E R I A
DEL CORSO
- D A -
M I C H E L E

La Pizza in tutte le sue forme

In questa pizzeria noi scegliamo di utilizzare solo
farine e miscele Molino Spadoni.

Perché?

Perché dietro ogni chicco c'è oltre un secolo di storia ma
allo stesso tempo la capacità di rinnovarsi sempre.

Perché la qualità dei suoi prodotti ci permette di offrirvi una pizza
che profuma di eccellenza, per un'esperienza da ricordare.

Perché, anche se può sembrare incredibile, le farine non sono tutte uguali.
E noi abbiamo scelto quelle che fanno davvero la differenza.

Die Pizza in all ihren Formen

In dieser Pizzeria entscheiden wir uns,
ausschließlich Mehle und Mischungen von Molino Spadoni zu verwenden.

Warum?

Weil hinter jedem Korn über ein Jahrhundert Geschichte steckt –
und zugleich die Fähigkeit, sich ständig zu erneuern.

Weil die Qualität ihrer Produkte es uns ermöglicht, Ihnen eine Pizza anzubieten,
die nach Exzellenz duftet – für ein unvergessliches Erlebnis.

Weil, auch wenn es unglaublich erscheinen mag, Mehl nicht gleich Mehl ist.
Und wir haben jene ausgewählt, die wirklich den Unterschied machen.

Pizza in all its forms

In this pizzeria, we choose to use only flours
and blends from Molino Spadoni.

Why?

Because behind every grain lies over a century of history –
and at the same time, the ability to constantly renew itself.

Because the quality of their products allows us to offer you a pizza
that smells of excellence, for an experience to remember.

Because, even though it may sound incredible, not all flours are the same.
And we have chosen the ones that truly make the difference.



ANTIPASTI FREDDI

Prosciutto San Daniele e Mozzarella Burrata € 18,00

San Daniele Rohschinken mit Mozzarella Burrata
Prosciutto San Daniele and burrata mozzarella
(G)

Bresaola con rucola e parmigiano € 18,00

Geräuchertes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan
Smoked beef with arugula and parmesan
(G)

Vitello tonnato € 18,00

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veal with tuna sauce
(C, D)

Insalata Caprese € 16,00

(verde, pomodorini, mozzarella di bufala, cipolla rossa di Tropea, basilico fresco)
grüner Salat, Cocktailtomaten, Büffelmozzarella, roter Zwiebel aus Tropea, frisches Basilikum
green salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, red tropea onion, fresh basil
(G)

Insalata mista € 10,00

(verde, pomodorini, olive taggiasche, mais, cipolla rossa di Tropea)
Grüner Salat, Cocktailtomaten, Oliven, Mais, roter Zwiebel aus Tropea
Mixed salad (green salad, cherry tomatoes, olives, corn, red tropea onion)
(G)

Insalata primavera € 16,00

(verde, pomodorini, filetti di tonno, mais, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche)
Grüner Salat, Cocktailtomaten, Thunfischfilet, Mais, roter Zwiebel aus Tropea, Oliven
Green salad, cherry tomatoes, tuna fillet, corn, red tropea onion, olives
(D)

Insalata di pollo € 16,00

(verde, pomodorini, pollo alla griglia, parmigiano a scaglie)
Grüner Salat, Cocktailtomaten, gegrillte Hühnerstreifen, Parmesanscheiben
Green salad, cherry tomatoes, grilled chicken strips, parmesan slices
(G)

ANTIPASTI CALDI (FRITTI)

Arancini, gamberetti e zucchini con mayonnaise al limone e insalata di finocchio e pomodorini € 18,00

Arancini, Garnelen und Zucchini mit Zitronenmayonnaise, Fenchelsalat und Cocktailtomaten
Arancini with shrimp and zucchini, served with lemon mayonnaise, fennel salad, and cherry tomatoes
(A, C, G)

Arancini, gorgonzola e noci con mayonnaise al tartufo e patatine fritte € 18,00

Arancini, Gorgonzola und Haselnüsse mit Trüffelmayonnaise und Pommes
Arancini with Gorgonzola and hazelnuts, served with truffle mayonnaise and french fries
(A, G, E)

Arancini al salmone con insalata di finocchio e pomodorini e mayonnaise al limone € 18,00

Arancini mit Lachs, Fenchelsalat, Cocktailtomaten und Zitronenmayonnaise
Arancini with salmon, fennel salad, cherry tomatoes, and lemon mayonnaise
(A, D, G)

Arancini alla bolognese con patatine fritte e sugo al pomodoro € 18,00 (cipolla rossa di Tropea)

Arancini alla bolognese mit Pommes und Tomatensauce
Bolognese Arancini with french fries and tomato sauce
(A, G, L)

Polpette di carne al sugo con focaccia di pane € 16,00

Fleischbällchen mit Sugo und Pizzabrot
Meatballs with tomato sauce and pizza bread
(A, C, F, G)

Patatine fritte al tartufo € 12,00

Trüffelpommes
truffle fries
(A)

PANINI CALDI FARCITI

Estivo € 16,00

(pomodoro occhio di Bue, insalata verde, prosciutto San Daniele, mozzarella di bufala, mayonnaise al limone)
Tomatenscheibe, grüner Salat, San Daniele Rohschinken, Büffelmozzarella, Zitronenmayonnaise

Tomato slices, green salad, San Daniele prosciutto, buffalo mozzarella, lemon mayonnaise
(A, C, G)

Diavolo € 16,00

(crema di zucca, verdure grigliate, crema di formaggio, cipolla rossa caramellata, nduja)

Kürbiscreme, gegrilltes Gemüse, Käsecreme, rote karamellisierte Zwiebel, scharfe Salami
Pumpkin cream, grilled vegetables, cheese cream, caramelized red onion, spicy salami
(A, G, O)

Calabrese € 16,00

(salsiccia calabrese piccante al finocchio con friarielli, cipolla rossa caramellata, mayonnaise al limone, pomodori occhio di bue)

Scharfe Salsiccia aus Kalabrien mit Fenchel und neapolitanischer Stängelkohl, rote karamellisierte Zwiebel, Zitronenmayonnaise, Tomatenscheibe
Spicy calabrian sausage with fennel and neapolitan friarielli, caramelized red onion, lemon mayonnaise, tomato slice
(A, C, G, O)

Milanese € 16,00

(salsiccia dolce, provola affumicata, senapee e friarelli)

Süße Salsiccia, geräucherter Provola-Käse, Senf und neapolitanischer Stängelkohl
Sweet sausage, smoked Provola cheese, mustard, and neapolitan friarielli
(A, G, M)

PANINI CALDI FARCITI

Vegetariano € 16,00

(crema di carciofi, verdure alla griglia, pomodori secchi e mozzarella di Bufala)
Artischockencreme, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten und Büffelmozzarella
Artichoke cream, grilled vegetables, sun-dried tomatoes, and buffalo mozzarella
(A, G)

Siciliano € 18,00

(pesce spada alla griglia, melanzane alla griglia, pomodori a fette, philadelphia e menta fresca)

Gegrillter Schwertfisch, gegrillte Auberginen, Tomatenscheiben, Frischkäse (Philadelphia) und frische Minze
Grilled swordfish, grilled eggplant, tomato slices, cream cheese (Philadelphia), and fresh mint
(A, D, G)

Mediterraneo € 18,00

(tonno alla griglia, crema di zucca, pomodori a fette, cipolla rossa caramellata, mayonnaise al limone)

Gegrillter Thunfisch, Kürbiscreme, Tomatenscheiben, karamellisierte rote Zwiebel, Zitronenmayonnaise
Grilled tuna, pumpkin cream, tomato slices, caramelized red onion, lemon mayonnaise
(A, C, D, G, O)

Romano € 18,00

(porchetta, friarelli e cipolla rossa caramellata)

Porchetta, Stängelkohl und karamellisierte rote Zwiebel
Porchetta, friarielli, and caramelized red onion
(A, O)

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico € 16,00

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum
Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Basil
(A, G)

Tagliatelle bolognese € 16,00

Tagliatelle bolognese (mit Fleischsauce)
Tagliatelle Bolognese (with meat sauce)
(A, C, G)

Spaghetti tonno e olive € 16,00

Spghetti mit Thunfisch und Oliven
Spaghetti with Tuna and Olives
(A, D, G)

Gnocchi alla sorrentina € 16,00

Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella
Gnocchi with Tomato Sauce and Buffalo Mozzarella
(G)

Gnocchi salsiccia e porcini € 20,00

Gnocchi mit Salsiccia und Steinpilze
Gnocchi with salsiccia and porcini mushrooms
(G)

Risotto gorgonzola e noci € 18,00

Risotto mit Gorgonzola und Nüsse
Risotto with gorgonzola and nuts
(E, G, H)

Tagliatelle al salmone € 20,00

Tagliatelle mit Lachs
Tagliatelle with salmon
(A, C, D, G)

Tagliatelle al tartufo € 25,00

Tagliatelle mit Trüffel
Tagliatelle with truffle
(A, C, G)



PIZZE CLASSICHE

Margherita € 15,00

Tomaten, mozzarella fior di latte und frischer Basilikum
tomatoes, fior di latte mozzarella, and fresh basil
(A, G)

Prosciutto e funghi € 16,50

Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken und Steinpilze und frischer Basilikum
tomatoes, fior di latte mozzarella, cooked ham, and porcini mushrooms, fresh basil
(A, G)

Tonno e cipolla € 16,50

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, roter Zwiebel aus Tropea und frischer Basilikum
tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna, red Tropea onion, and fresh basil
(A, D, G)

Salame € 16,50

Tomaten, Mozzarella fior di latte, süße Salami, frischer Basilikum
Tomatoes, fior di latte mozzarella, sweet salami, and fresh basil
(A, G)

Quattro stagioni € 16,50

Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, Oliven, Steinpilze, Artischocken und frischer Basilikum
Tomatoes, fior di latte mozzarella, cooked ham, olives, porcini mushrooms, artichokes, and fresh basil
(A, G)

Diavola € 16,50

Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, scharfes Öl und frischer Basilikum
Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami, hot chili oil, and fresh basil
(A, G)

Vegetariana € 16,50

Tomaten, Mozzarella fior di latte, gemischtes Gemüse und frischer Basilikum
Tomatoes, fior di latte mozzarella, mixed vegetables, and fresh basil
(A, G)

Crudo e rucola € 18,00

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Rucola, Parmesanscheiben
Tomatoes, fior di latte mozzarella, prosciutto, arugula, and Parmesan slices
(A, C)

Pizzapane € 8,00

Pizzabrot
garlic bread
(A, O)

Alle Pizzen gibt es auf Wunsch auch glutenfrei
All pizzas are also available gluten-free upon request.



PIZZE GOURMET

Autunno € 20,00

(crema di zucca, cipolla rossa caramellata, salsiccia dolce, rucola, mozzarella stracciatella)
Kürbiscreme, karamellisierte rote Zwiebel, süße Salsiccia, Rucola, Stracciatella-Mozzarella
Pumpkin cream, caramelized red onion, sweet sausage, arugula, stracciatella mozzarella
(A, G, O)

Bresaola € 20,00

(mozzarella fior di latte, bresaola, stracciatella, crema di basilico)
Fior di Latte Mozzarella, Bresaola, Stracciatella, Basilikumcreme
Fior di Latte mozzarella, bresaola, stracciatella, basil cream
(A, G)

Nduja € 20,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja, pomodori
secchi, rucola, stracciatella e basilico fresco)
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Nduja, getrocknete Tomaten,
Rucola, Stracciatella und frisches Basilikum
*Tomatoes, fior di latte mozzarella, nduja, sun-dried
tomatoes, arugula, stracciatella, and fresh basil*
(A, G)

Crusco € 20,00

(crema di peperoni crusco, prosciutto, salame, crema di formaggio e basilico fresco)
Crusco-Paprikacreme, Prosciutto, Salami, Käsecreme und frisches Basilikum
Crusco pepper cream, prosciutto, salami, cheese cream, and fresh basil
(A, G)

Barese € 20,00

(crema di porcini, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, stracciatella e basilico fresco)
Steinpilzcreme, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Pilze, Stracciatella und frisches Basilikum
Porcini cream, fior di latte mozzarella, prosciutto, mushrooms, stracciatella, and fresh basil
(A, G)

Pizza al tartufo € 25,00

(passata di pomodorini gialli, mozzarella fior di latte e tartufo fresco)
Püree aus gelben Cherrytomaten, Fior di Latte Mozzarella und frischer Trüffel
Yellow cherry tomato puree, fior di latte mozzarella, and fresh truffle
(A, G)

Elite € 25,00

(mozzarella fior di latte, funghi porcini, salsiccia dolce e tartufo fresco)
Elite (Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze, süße Salsiccia und frischer Trüffel)
Elite (Fior di Latte mozzarella, porcini mushrooms, sweet sausage, and fresh truffle)
(A, G)

Mortadella e crema di pistacchio € 20,00

(mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, mortadella)
Fior di Latte Mozzarella, Pistaziencreme, Mortadella
Fior di Latte mozzarella, pistachio cream, mortadella
(A, E, G, H)



PIZZE GOURMET

Cinque formaggi € 20,00

(crema ai cinque formaggi, mozzarella fior di latte)
Fünf-Käse-Creme, Fior di Latte Mozzarella
Five-cheese cream, fior di latte mozzarella
(A, G)

Crema di zucchini al salmone € 20,00

(mozzarella fior di latte, crema di zucchini al salmone marinato)
Fior di Latte Mozzarella, Zucchini-creme mit mariniertem Lachs
Fior di latte mozzarella, zucchini cream with marinated salmon
(A, D, G)

Nduja e bufala € 20,00

(pomodoro, mozzarella di bufala, nduja e basilico fresco)
Tomaten, Büffelmozzarella, Nduja und frisches Basilikum
Tomato, buffalo mozzarella, nduja, and fresh basil
(A, G)

Salsiccia e patate € 20,00

(mozzarella fior di latte, salsiccia dolce e patate a fette)
Fior di Latte Mozzarella, süße Salsiccia und Kartoffelscheiben
Fior di latte mozzarella, sweet sausage, and sliced potatoes
(A, G)

Sfiziosa € 20,00

(mozzarella fior di latte, gorgonzola, nocciola e speck)
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Haselnüsse und Speck
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, hazelnuts, and speck
(A, E, G, H)

Crema di zucca € 20,00

(mozzarella fior di latte, salamino piccante, olive, rucola e mozzarella stracciatella)
Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Oliven, Rucola und Stracciatella-Mozzarella
Fior di latte mozzarella, spicy salami, olives, arugula, and stracciatella mozzarella
(A, G)

Pizza carbonara € 20,00

(crema di carbonara, speck, mozzarella di stracciatella e formaggio grattugiato)
Carbonara-Creme, Speck, Stracciatella-Mozzarella und geriebener Käse
Carbonara cream, speck/bacon, stracciatella mozzarella, and grated cheese
(A, C, G)

Campana € 20,00

(mozzarella fior di latte, salsiccia, basilico e mozzarella stracciatella)
Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Basilikum und Stracciatella-Mozzarella
fior di latte mozzarella, salsiccia, basil, and stracciatella mozzarella
(A, G)

Alle Pizzen gibt es auf Wunsch auch glutenfrei
All pizzas are also available gluten-free upon request.



PIZZE VEGANE

Autunnale € 18,00

(crema di zucca, porcini e friarielli)

Kürbiscreme, Steinpilze und Stängelkohl

Pumpkin cream, porcini mushrooms and rapini

Gialla € 18,00

(passata di pomodoro giallo, verdure miste, olive)

gelbe Tomatenpassata, gemischtes Gemüse, Oliven

yellow tomato passata, mixed vegetables, olives

Estiva € 18,00

(pomodori freschi, crema di carciofi e funghi porcini)

frische Tomaten, Artischockencreme und Steinpilze)

fresh tomatoes, artichoke cream and porcini mushrooms

Marinara € 18,00

(passata di pomodoro, olive, origano)

Tomatenpassata, Oliven, Oregano

tomato passata, olives, oregano

Alle verdure € 18,00

(passata di pomodoro e verdure miste)

Tomatenpassata und gemischtes Gemüse

tomato passata and mixed vegetables

Alle Pizzen gibt es auf Wunsch auch glutenfrei
All pizzas are also available gluten-free upon request.

DOLCI

Cannoli alla siciliana con crema al pistacchio € 8,00

(A, C, E, F, G, H, N, P)

Tiramisù € 8,00

(A, C, F, G, H)

Babà napoletano € 8,00

(A, C, E, F, G, H, M, P)

Tartufo di Pizzo al cioccolato € 8,00

(A, E, G, H, L, M, N, P)

Coppa al mascarpone € 8,00

(A,C, E, F, G, H, M, P)

Soufflé al cioccolato € 8,00

(C, F, G, H)



BIBITE E CAFFÈ

BEVANDE CALDE

Espresso	€ 2,00
Espresso macchiato	€ 2,50
Espresso corretto	€ 5,00
Verlängerter	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Latte macchiato	€ 3,50
Doppio Espresso	€ 4,00
Tè caldo	€ 3,50
Cioccolata calda	€ 5,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Apfelsaft 0,3 l	€ 4,00
Apfelsaft 0,5 l	€ 6,00
Orangensaft 0,3 l	€ 4,00
Orangensaft 0,5 l	€ 6,00
Tè freddo 0,3 l	€ 4,00
Tè freddo 0,5 l	€ 6,00
Tonica 0,3 l	€ 4,00
Tonica 0,5 l	€ 6,00
Coca cola / zero 0,3 l	€ 4,00
Coca cola / zero 0,5 l	€ 6,00
Aranciata / Limonata 0,3 l	€ 4,00
Aranciata / Limonata 0,5 l	€ 6,00
Hollunder con acqua 0,3 l	€ 3,00
Hollunder con acqua 0,5 l	€ 5,00
Hollunder con soda 0,3 l	€ 4,00
Hollunder con soda 0,5 l	€ 6,00
Minerale San Pellegrino 0,25 l	€ 4,00
Minerale San Pellegrino 0,5 l	€ 6,00
Acqua Panna 0,25 l	€ 4,00
Acqua Panna 0,5 l	€ 6,00
Red Bull 0,3 l	€ 5,00
Crodino	€ 5,00
San Bitter	€ 5,00



BIBITE E CAFFÈ

APERITIVI / LONG DRINK

Prosecco	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Hugo	€ 7,00
Limoncello Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Campari Orange	€ 7,00
Campari Soda	€ 7,00
Negroni	€ 10,00
Americano	€ 10,00
Hanky Panky	€ 10,00
Gin Tonic	€ 10,00
Whisky Cola	€ 10,00
Bacardi Cola	€ 10,00
Red Bull Vodka	€ 10,00
Martini bianco / rosso 4cl	€ 6,00

BIRRE

Zillertal Pils 0,3 l	€ 5,00
Zillertal Pils 0,5 l	€ 6,00
Zillertal Radler 0,3 l	€ 5,00
Zillertal Radler 0,5 l	€ 6,00
Zillertal Schwarzbier 0,3 l	€ 5,00
Zillertal Schwarzbier 0,5 l	€ 6,00
Franziskaner Weißbier 0,3 l	€ 5,00
Franziskaner Weißbier 0,5 l	€ 6,00
Birra Peroni 0,3 l	€ 5,00
Birra Peroni 0,5 l	€ 6,00
Birra Heineken analcolica 0,3 l	€ 5,00
Birra Heineken analcolica 0,5 l	€ 6,00

BIBITE E CAFFÈ

SPIRITUOSI

Campari, Aperol, Limoncello 4cl	€ 4,00
Gin Hendriks 2cl	€ 6,00
Jack Daniels Whisky 2cl	€ 6,00
Whisky Oban 2cl	€ 14,00
Bacardi 2cl	€ 6,00
Absolut Vodka 2cl	€ 6,00
Jägermeister 2cl	€ 4,00
Grappa Bacio delle Muse 2cl	€ 6,00
Martini bianco / rosso 4cl	€ 6,00
Sambuca 4cl	€ 6,00
Baileys 4cl	€ 6,00
Amari 4cl	€ 6,00
Amaretto di Saronno 4cl	€ 6,00
Zacapa 23 anni 2cl	€ 14,00
Zacapa XO 2cl	€ 18,00
Remy Martin 2cl	€ 10,00
Remy Martin XO	€ 18,00
Hennessy 2cl	€ 10,00
Hennessy XO 2cl	€ 18,00

CODE	DE	EN	FR	IT
A	glutenhaltiges Getreide	glutenous cereals	céréales glutineuses	cereali contenenti glutine
B	Krebstiere	shellfish	crabe	gamberi
C	Eier	eggs	oeufs	uova
D	Fische	fish	poisson	pesce
E	Erdnuss	peanut	arachide	arachide
F	Soja	soy	graine de soja	soia
G	Milch/Laktose	milk/lactose	lait/lactose	latte/lattosio
H	Schalenfrüchte	ediblenuts	fruitspeler	fruttabuccia
L	Sellerie	celery	céleri	sedano
M	Senf	mustard	moutarde	senape
N	Sesam	sesame	sésame	sesamo
O	Schwefeldioxid/Sulphite	sulfuredioxide/sulphite	le dioxyde de soufre/sulfite	anidride solfororsa/solfito
P	Lupinen	lupine	lupine	lupino
R	Weichtiere	mollusca	mollusque	mollusco

Alle Preise in Euro, Satz-/Druckfehler & Preisänderungen vorbehalten. Preise für Speisen inkl. 20% Ust. Preise für Getränke inkl. 10% Ust.
All prices in euros. Subject to errors and omissions. Prices for food include 20% VAT. Prices for drinks include 10% VAT.

