

CORTEN

GLUTINE
LATTE E DERIVATI
PESCE
UOVA E DERIVATI
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

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 bufala km 0.

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, foglia di basilico. € 14,00

AVVOCATO DELLA DIAVOLA

La piccante senza lattosio. Fresco pomodoro San Marzano D.O.P., spianata piccante, la nostra fonduta di gorgonzola senza lattosio, foglia di basilico e olio E.V.O. € 14,50

HUMMINA

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

LA MARGHE

Fresco pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte artigianale (100% latte, no cagliata!) e foglia di basilico. € 8,50

ULTIMO BACIO

La pizza meno preferita dal tuo partner. Mozzarella fior di latte artigianale 100% latte (no cagliata), cipolla dolce di Tropea, salsiccia fatta come una volta del nostro Appennino, oliva ligure taggiasca, parmigiano reggiano spolverato (è il formaggio numero due al mondo e viene da Sestola), origano selvatico e foglia di basilico. € 13,50 ha

PIZZE STAGIONALI

ZUCCA DI PORRO

Mozzarella fior di latte artigianale 100% latte (no cagliata), cubotti di zucca insaporita coi porri, la nostra fonduta di gorgonzola senza lattosio, mandorle siciliane tostate, foglia di basilico. € 15,00

FAKE TREVIGIANA

Fresco pomodoro San Marzano D.O.P., radicchio rosso fresco, salsiccia fatta come una volta dalla macelleria Mazzini di Pavullo, scaglie del parmigiano di Sestola, il n. 2 al mondo, foglia di basilico. € 14,00

GROTTESCA

Mozzarella fior di latte 100% latte (no cagliata), spinaci freschi saltati in padella, capocollo stagionato e prodotto dal salumificio Valpa a Modena, pecorino di Grotta del nostro Appennino, il tutto insaporito da una riduzione di melograno di nostra produzione, foglia di basilico. € 17,00

CORTEN

La nostra pizza. Mozzarella fior di latte artigianale 100% latte (no cagliata!), prosciutto crudo toscano pepatino, cremosa stracciatella pugliese, grattugiatura di scorza di lime, foglia di basilico. € 17,00

PUNIZIONE

Diversamente dietetica. Mozzarella fior di latte affumicata a paglia, patate arrostiti e affogate nel guanciale arrosolato, foglia di basilico. € 12,00

BUFALINA

Il pomodoro più dolce d'Italia, è del Piennolo e cresce alle pendici del Vesuvio dall'azienda Virtuna, mozzarella di bufala a km 0 (si... è proprio fatta qua a Bologna!) foglia di basilico e olio E.V.O. al basilico di nostra produzione. € 12,50

CARRETTO

La pizza preferita del nostro pizzaiolo. Fresco pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte affumicata a paglia, una delle acciughe più buone che abbiate mai assaggiato, morbida e cremosa, del Mar Cantabrico, pomodorini confit arrostiti da noi, origano selvatico, olio E.V.O. al basilico di nostra produzione, una foglia di basilico. € 17,00

FELSINEA

La Dotta, La Ros(s)a, La Grassa. Mozzarella fior di latte artigianale 100% latte (anche qui no cagliata), il profumatissimo salame rosa della tradizione bolognese, crema di pistacchio di bronte, scaglie di parmigiano di Sestola (il numero 2 al mondo), foglia di basilico. € 16,00

VEGAN

Fresco pomodoro San Marzano D.O.P., verdure miste stagionali preparate da noi, foglia di basilico. € 12,00

TOPA

Cremina di Topinambur, mozzarella fior di latte affumicata a paglia, funghi porcini spadellati, guanciale stagionato di Santarcangelo, foglia di basilico. € 14,00

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

BATTUTA DI MANZO

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

ROAST-BEEF

Con rucola e scaglie di parmigiano. € 13,00

INSALATA MEDITERRANEA

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

CORTEN SIGNATURE DRINKS

SUPER MARIO

Bitter Campari, ananas, lime, riduzione di primitivo, soda al pompelmo rosa. € 10,00

PUZZLE BUBBLE

Blend di rum jamaicani, passion fruit, orzata, ananas, lime. € 10,00

KIRBY

Gin, bitter campari, karkade, limone, soda. € 9,00

TETRIS

Tequila, liquore al bergamotto, soda alla pesca bianca. € 10,00

SPRITZ CORTEN

Lo spritz a modo nostro: acqua di cedro Nardini, vermouth extra-dry, crema di mandarino catanese, soda. € 10,00

AMERICORTEN

Vermouth rosso, bitter, bergamotto, soda al lemongrass, rooibos. € 10,00

PAC-MAN

Vodka, purea al mandarino, lime, albumina. € 9,00

TOMB RAIDER

Vermouth & soda. € 9,00

SPYRO

Gin, creme de violette, lime, ginger beer. € 9,00

TEKKEN

Mezcal, succo di pomodoro, salamoia di olive, tabasco, limone, pepe. € 10,00

RAFFAELLO

Pisco, orzata, karkade, lime, soda al pompelmo rosa. € 10,00

LEONARDO

Tequila, Mezcal, Sciroppo al peperone home-made, lime, basilico € 10,00

MICHELANGELO

Vodka, sciroppo allo zenzero home-made, soda alla menta. € 10,00

DONATELLO

Gin, limone, simple syrup, soda al basilico. € 10,00

SPLINTER

Biancosarti, vermouth extra-dry, erodino. € 8,00

BIRRE

STELLA ARTOIS

Lager / 5,2% Vol/ Alla spina 40 cl/ Belgio. Lager bionda leggermente amara, con 600 anni di tradizione birraia belga. €6,00

LISA

Lager non filtrata/ 5% Vol/ Alla spina 40 cl/ Birra del borgo. Dorata e non filtrata, al profumo di cereali e crosta di pane. € 6,50

CORTIGIANA

Blanche / 4,5% Vol/ Alla spina 40 cl/ Birra del borgo. Freschissima, morbida, dall'inconfondibile profilo speziato. € 6,50

CALIFORNIA

6,2% Vol/ 33 cl / Soralamà Birra chiara con luppolatura generosa, fermentata con lieviti lager. € 6,50

FOG

Keller/ 5% Vol/ 33 cl/LZO Birra a bassa fermentazione non filtrata. € 7,00

BITREX AMBRATA

IPA single hop / 5,5% Vol/ 33 cl/ Soralamà. Ambrata limpida, brillante con un buon grado di amaro. Schiuma bianca, fine e persistente. €6,50

SLURP

Pils/ 4,8% Vol/ 33 cl/ Soralamà. Pils con Dry Hopping di luppolo americano, colore giallo paglierino. Aromi floreali e agrumati. € 6,50

WEIZEN

5,4% Vol/ 33 cl / Ganter Prodotta nella regione di Friburgo. la carbonazione forte garantisce il piacere del frumento fino all'ultimo sorso. € 6,50

BOOM

NEIPA/ 5% Vol/ 33 cl/ LZO prodotta col luppolo sperimentale YCH 303 Trial. Una vera bomba luppolata! € 6,50

SUPER STOUT

Lacto bourbon imperial stout/ 9,5% Vol/ 33 cl/LZO Imperial stout con lattosio e vaniglia. € 7,00

COCKTAILS

BLOODY MARY € 9,00

DAIQUIRI € 9,00

MARGARITA € 10,00

DARK 'N' STORMY € 8,00

MOJITO € 10,00

MOSCOW MULE € 9,00

SOUR € 10,00

NEGRONI € 8,00

PALOMA € 9,00

PHILIP ISLAND € 7,00

Analcolico con ananas, passion fruit, lime, soda alla pesca. € 7,00

LE MANS € 7,00

Analcolico con crema al mandarino, spremuta d'arancia, lime, soda al pompelmo rosa. € 7,00

GIN

BEEFEATER € 9,00

BOMBAY DRY € 8,00

ELEPHANT € 14,00

GIL € 12,00

GIN MARE € 12,00

MONKEY € 14,00

ROKU € 12,00

TANQUERAY € 8,00

FAI APERITIVO CON NOI, VEZ?

OGNI DUE DRINK

TI OFFRIAMO UNA MARGHE!

COPERTO: € 2,50

COPERTO: € 2,50

VINI

BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE

Cantina produttori Vald. (12%)
€ 5,00 - € 23,00

PIGNOLETTO FRIZZANTE

Cantina Rinaldi (11%), fresco e di buon corpo con un'inconfondibile e gradevole retrogusto amarognolo. Gradevolmente frizzante.
€ 5,00 - € 23,00

LAMBRUSCO AMABILE

Cantina Rinaldi, (9,5%) Sapore fruttato, con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna.
€ 5,00 - € 23,00

LETRARI CUVÉE

Trento doc, (12,5%) Sapore pieno, fruttato, su fondo fresco, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza che chiude elegantemente con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna.
€ 38,00

ROSSI

VALPOLICELLA

Cantina Speri (12,5%) Rosso giovane di medio corpo dai profumi venosi, fresco e fruttato al palato
€ 5,00 - € 23,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

La Valentina (13,5%), prodotto con uve attentamente selezionate a mano. In bocca è morbido, pieno e avvolgente, al naso profumi balsamici e di frutti rossi.
€ 5,00 - € 23,00

PACTIO

Tenuta Fertuna, (12,5%) il sangiovese si unisce al Cabernet Sauvignon e al Merlot per creare aromi fruttati maturi, ricchi e intensi. € 6,00 - € 24,00

LAGREIN

Cantina Hofsfatter, (13,5°) rosso fermo di media struttura, sorso fresco dal finale speziato e di buona persistenza. € 6,00 - € 26,00

ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO

La Valentina, rosato di spiccata personalità, con profumi di frutta a bacca rossa, morbido, succoso, fresco e sapido al palato.
€ 5,00 - € 22,00

BIANCHI

PINOT GRIGIO

(13,5%) Hofsfatter, bianco dalla buona tessitura aromatica al naso, fresco, sapido, morbido ed equilibrato in bocca.
€ 6,00 - € 25,00

MÜLLER THURGAU

(13%), Hofsfatter, bianco cavallo di battaglia della cantina, ottimo in aperitivo profumato, armonioso, fresco e fruttato sia al naso che al palato
€ 6,00 - € 24,00

GEWUZTRAMINER

(14,5%) Hofsfatter, Bianco aromatico di medio corpo, ricco e denso di buona freschezza in bocca, floreale e speziato al naso.
€ 6,00 - € 26,00

SOFT

PEPSI/PEPSI MAX

€ 3,50

MIRINDA

€ 3,50

GINGERBEER

€ 3,50

LEMON SODA

€ 3,50

CRODINO

€ 3,50

SODA AL POMPELMO

€ 3,50

CHINOTTO/GAZZOSA

€ 3,50

ACQUA

€ 3,00

CORTEN

WWW.CORTENBOLOGNA.IT



LIQUORI

DOPO PASTO

LIQUIRICORTEN

Alla liquirizia, ricetta originale del padre del proprietario. € 5,00

ARDELIO, FOLIGNO (UMBRIA)

Dai sentori di elicriso e profumi balsamici € 6,00

GENZIANA, OVINDOLI (ABRUZZO)

€ 6,00

ACQUA DI CEDRO, BASSANO D.G. (VENETO)

€ 5,00

MONTENEGRO, BOLOGNA (EMILIA-ROMAGNA)

€ 5,00

IMPERATORE, LUCERA (PUGLIA)

Amaro dalle spiccate note aromatiche amare € 6,00

AMARI...AMARI.

ADRIANO, TIVOLI (LAZIO)

€ 6,00

ERRANTE, CIOCIARIA (LAZIO)

Vago ricordo di cioccolato e torrefazione, sentori balsamici di artemisia e camomilla € 6,00

MALIBUO', CATANIA (SICILIA)

Amaro dai sentori di eucalipto, genziana e artemisia € 6,00

DESSERT & AFTER DINNER

DOLCI

(TUTTI FATTI DA NOI!)

BOLOGNA / CATANIA

Tenerina al cioccolato con mascarpone pistacchioso. Un bacio dolce come la coppia che lo ha ispirato.
€ 7,00

TENERINA AL MASCORTEN

Tenerina al cioccolato con mascarpone fatto da noi.
€ 6,50

CHEESECAKE

Servita con salsa di cioccolato, caramello salato o marmellata di fragole. € 6,50

FOCACCIA CON CREMA DOLCE DI PISTACCHIO DI BRONTE

Nata per essere condivisa. La nostra soffocissima base servita con tanta crema da spalmare a piacere. € 13,00

DOLCE DELLA SETTIMANA

Curiosi eh? Chiedete al nostro staff! € 6,50

CAFFÈ & CAFFÈ+

SWEET NIGHT

Caffè espresso, liquore al caffè, Baileys. € 6,50

BOURBON COFFEE

Caffè espresso, Bourbon, liquore alla nocciola. € 7,00

ESPRESSO MARTINI

Caffè espresso, vodka, liquore al caffè. € 7,00

CAPPUCCINO

€ 2,50

CAFFÈ D'ORZO

€ 2,50

CAFFÈ / DECA

€ 2,00

CORTEN VI DA IL BENVENUTO!

La nostra proposta si pone come obiettivo di offrirvi un'esperienza gustativa a 360° che possa sorprendervi e stuzzicarvi. In questo menù troverete pizze con ingredienti di primissima scelta sapientemente abbinate a cocktail originali realizzati con prodotti di alta qualità.

La nostra idea di pizza contemporanea nasce con un impasto a doppia maturazione, altamente idratato, impastato con una blend di farine di tipo 1 e 0 con germe di grano vivo, che porta ad un prodotto dai grandi profumi, sapori intensi, soffice e scioglievole.

Ogni drink è studiato per stimolare l'appetito o per pulire il palato. Molte etichette nella nostra bottigliera, (dai gin ai vermut, dai liquori agli amari) così come le birre e i vini sono state selezionate in quanto prodotti di eccellenza del territorio per un intrigante viaggio lungo la nostra penisola.

Buon proseguimento.

COPERTO: € 2,50