



# 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 artigianale a 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. Fresco pomodoro San Marzano D.O.P., 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

## PIZZE STAGIONALI

### GREEN PUNCH 🍌🍷🍷

Mozzarella fior di latte artigianale 100% latte (no cagliata), cicoria pulita e spadellata da noi, prelibata pancetta coppata di San Felice sul Panaro, fondutina di gorgonzola D.O.P. fatta da noi. € 14,50

### PESTO 🍌🍷🍷

Mozzarella fior di latte affumicata a paglia, patate arrosto Bologna, olive liguri taggiasche, pomodori secchi toscani, pesto di rucola fresco fatto con le nostre manine. € 13,00

### PANCETTA PARTY 🍌🍷🍷

Crema di patata D.O.P. Bologna, prelibata pancetta coppata di San Felice sul Panaro, rucola fresca, stracchino del caseificio di Sestola. € 15,00

### CORTEN 🍌🍷🍷

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

### PUNIZIONE 🍌🍷🍷

Diversamente dietetica. Mozzarella fior di latte affumicata a paglia, patate arrostate e affogate nel guanciale romagnolo arrosolato, foglia di basilico e olio E.V.O. € 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 Pizza Chef. 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

### CARBONARA CONTRAFFATTA 🍌🍷🍷

Crema di asparagi, mozzarella fior di latte artigianale 100% latte, guanciale romagnolo arrosolato, crema di carbonara fatta da noi (tuorli pastorizzati, pecorino romano D.O.P., pepe). € 15,50

## 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, limone, simple syrup, soda. € 9,00

### TETRIS 🍌🍷🍷

Bitter, Lambrusco Otello, soda al pompelmo rosa. € 10,00

### SPRITZ CORTEN 🍌🍷🍷

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

### AMERICORTEN 🍌🍷🍷

Vermouth rosso, bitter, liquore al bergamotto, soda rooibos&cioccolato. € 10,00

### PAC-MAN 🍌🍷🍷

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

### TOMB RAIDER 🍌🍷🍷

Vermouth & soda. € 9,00

### ESPRESSO MARTINI

Caffè espresso, vodka, liquore al caffè. € 10,00

### 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, mirtillo, lime, soda al pompelmo rosa. € 10,00

### LEONARDO 🍌🍷🍷

Tequila, Mezcal, spicy syrup, lime, ginger beer. € 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 rosso, soda, Laphroig. € 8,00

## BIRRE

### MESSINA VIVACE

Lager / 5,2% Vol/ Alla spina 40 cl/ Italia. La grande novità dell'estate, lager bionda leggermente amara, prodotta in Italia. € 6,50

### MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager non filtrata/ 5% Vol/ Alla spina 40 cl/ Italia. Una delicata punta di sapidità, perfettamente bilanciata, dona a questa birra morbidezza, rotondità e finezza di gusto. € 6,50

### CORTEN BEER

IPA / 5,2% Vol/ Alla spina 40 cl/ Italia. La nostra birra Italiana Pale, non filtrata per darvi tutti i profumi del luppolo. € 7,00

### CALIFORNIA

6,2% Vol/ 33 cl / Soralamà Birra chiara con luppolatura generosa, fermentata con lieviti lager. € 7,50

### BAL

Red Ale/ 6,4% Vol/ 33 cl/ Soralamà Birra dal colore intenso con aromi di malti. € 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

### HOLI

Session IPA/ 3,8% Vol/ 33 cl profuma di frutta esotica, fresca e rinfrescante. € 7,00

### DOFFY

Double IPA/ 8% Vol/ 33 cl birra chiara, luppolata, con note di frutta tropicale. € 7,50

### POSA

Italian PILS/ 4,8% Vol/ 33 cl Delicati aromi di campo, dai fiori alle spighe di cereali € 7,50

## COCKTAILS GIN

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 🍷 Analcolico con ananas,

pesca, passion fruit, lime, soda. € 7,00

LAGUNA SECA 🍷 Analcolico con ananas,

lampone, lime e gassosa. € 7,00

LE MANS 🍷 Analcolico con crema al

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

BOMBAY SAPPHIRE € 8,00

ELEPHANT € 14,00

GIL € 12,00

GIN MARE € 12,00

MONKEY € 14,00

ROKU € 12,00

TANQUERAY € 8,00

HENDRICKS € 8,00

IONICO € 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 - € 22,00

**PIGNOLETTO FRIZZANTE**  
Cantina Umberto Cesari (12%)  
, Dal vitigno più antico dell'Emilia Romagna nasce il Colle Belvedere Pignoletto Frizzante: un vino giovane, fragrante, dai piacevoli aromi fruttati e floreali.  
€ 5,00 - € 23,00

**LAMBRUSCO AMABILE**  
Cantina Otello. (11%)  
**Vincitore del Vinitaly 2022.** 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.  
€ 36,00

## ROSSI

**VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO BASTIGLIA**  
Cantina Ca' Rugate (14,5%) Colore rosso granato carico. I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie. Il sapore in bocca è vellutato.  
€ 6,00 - € 29,00

**LAGREIN DUNKEL**  
Dorigati (12,5%), fruttato con sentore di mirtillo e lampone, ed un elegante floreale di viola con un aspro pieno e persistente, gradevolmente tannico, di ottimo corpo e persistenza.  
€ 6,00 - € 29,00

**SANGIOVESE SUPERIORE**  
Bolitore, (12,5%) Sangiovese di Romagna fresco e armonico, in linea con la tradizione e il territorio di Modigliana. Nitidi e varietali profumi di ciliegia, viole e frutti di bosco animano un sorso teso e dinamico, di rettilinea freschezza e buona struttura tannica.  
€ 6,00 - € 25,00

## 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

**MONTE FIORENTINE, SOAVE CLASSICO DOC** (12,5%) Ca' Rugate, colore giallo paglierino carico. Naso fine e delicato di frutta esotica e agrumi, gusto morbido, persistente e sapido.  
€ 6,00 - € 27,00

**MONTE ALTO, SOAVE CLASSICO DOC** (12,5%), Ca' Rugate, colore giallo paglierino carico, naso intenso, persistente, floreale, fruttato di frutta matura, frutta secca e mandorla. Caldo, morbido e di buon corpo.  
€ 6,00 - € 30,00

**PASSERINA** (12,5%) Colli Ripani, colore giallo paglierino, profumo floreale e fruttato con note di mela verde. In bocca è secco, morbido e di buon corpo.  
€ 5,00 - € 20,00

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

# 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](http://WWW.CORTENBOLOGNA.IT)



# LIQUORI DIGESTIVI

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

**ARDELIO, FOLIGNO (UMBRIA)** ▲▲▲  
Dai sentori di elicrisio 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.

**VERMOUTH ALL'AMARONE DI VALPOLICELLA DOCG IN EDIZIONE LIMITATA** ▲▲

Dimenticatevi del Vermouth classico: profumatissimo e ricco di note botaniche. € 7,00

**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 sofficissima base servita con tanta crema da spalmare a piacere. € 13,00

**DOLCE DELLA SETTIMANA** 🍰  
Curiosi eh? Chiedete al nostro staff! € 6,50

# CAFFÈ

**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