CORSO '900

PIZZERIA - RISTORANTE

Menù

PIZZERIA · RISTORANTE

Il calore della brace. Il piacere della pizza.

CORSO ’900

PIZZERIA • BRACERIA

Per cominciare

ANTIPASTI

TAGLIERE DEL ’900

Salumi e formaggi locali, pecorino con composta di cipolla rossa, verdura di stagione e pane caldo.

2 persone · **18 €** | 4 persone · **34 €** *Il piacere di condividere* | 6 persone · **48 €**

Da abbinare a un calice di rosso della casa

TAGLIERE CICCARELLI — 9 €

Salumi del territorio, verdura di stagione ripassata e bruschetta all’olio.

Porzione individuale

TRIS PIZZAMORE D’INVERNO — 8 €

Tre pizzette fritte: pomodoro e pecorino; prosciutto e fiordilatte; crema di zucca, fiordilatte e speck croccante.

Da provare con una birra secca e fresca

IL FILANTE ALLA PIASTRA — 7 €

Primo sale arrosto, funghi saltati, pane croccante e rosmarino.

Il nostro abbinamento: un calice di rosato

CROCCHÈ ’900 — 6 €

Due crocchè di patate e provola con fonduta di pecorino e speck croccante.

Due pezzi da condividere, aspettando la pizza

I Bruschettoni

Una maxi fetta biscottata, tre farciture da scoprire.

Servita già divisa, da gustare o condividere.

IL FONDENTE — 7 €

Crema di pecorino, speck croccante e noci.

IL BOSCO — 7 €

Funghi, fiordilatte e pecorino in scaglie.

IL RUSTICO — 8 €

Fiordilatte, prosciutto crudo fuori cottura e composta di cipolla rossa.

Il tuo antipasto, al centro della tavola.

CORSO ’900

PIZZERIA • BRACERIA

Fritteria

Il piacere di cominciare insieme.

IL MISTO ’900

COMPOSÈ DI FRITTI MISTI

Da condividere, aspettando la pizza.

2 persone · 12 € | 4 persone · 23 € | 6 persone · 33 €

PATATINE FRITTE STICK	3,50 €
PATATINE FRITTE DIPPERS	4 €
CROCCHETTE DI PATATE	4 €
OLIVE ALL’ASCOLANA	4,50 €
CHELE DI GRANCHIO	4,50 €
NUGGETS DI POLLO	4,50 €
FIORI DI ZUCCA	4,50 €

L’abbinamento che ci piace

Una birra secca e fresca, insieme ai tuoi fritti.

Contorni

Il gusto di completare.

PATATE AL COPPO 4,50 €

Al rosmarino. Da abbinare alla tua carne alla brace.

VERDURE GRIGLIATE 4,50 €

Il contorno da affiancare alla tua grigliata.

INSALATA MISTA 4 €

Una nota fresca accanto alla brace.

Voglia di un’insalatona?

GRAN INSALATONA 9 €

“ING. OTTORINO POMILIO”

Maxi insalatona mista a fantasia dello chef.

Da condividere all’inizio. Da abbinare al tuo piatto.

CORSO ’900

PIZZERIA • BRACERIA

I Primi

Il gusto di fermarsi a tavola.

PACCHERI DEL BOSCO AL TARTUFO — 14 €

Salsiccia bianca, funghi e tartufo nero, con una mantecatura delicata al burro e acqua di cottura.

CHITARRINA D’ABRUZZO — 13 €

Pasta fresca alla chitarra con ragù di ventricina dolce e una delicata nota di scorza d’arancia.
Chiedici il calice rosso da abbinare.

GNOCCHI AL TEGAMINO — 13 €

Pomodoro, fiordilatte e Parmigiano Reggiano, gratinati al forno e profumati al basilico.

LA CARBONARA ’900 — 12 €

Spaghetti con crema di tuorlo e pecorino, guanciale croccante e pepe nero.
Da abbinare a una birra secca e fresca.

LA PROPOSTA D’INVERNO

RISOTTO D’INVERNO

12 €

Cacio e pepe, con noci tostate.

Chiedici il calice bianco da abbinare.

Scegli il tuo primo. Al calice pensiamo insieme.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

Burger ’900

Pane scelto, farciture generose, abbinamenti da ristorante.

IL MAGNIFICO

Panino 18 € · Combo 23 €

Bun alle patate tostato, hamburger di Chianina da 250 g, provola affumicata, guanciale croccante, composta di cipolla rossa, lattuga e maionese alla senape.

IL TARTUFATO

Panino 19 € · Combo 24 €

Bun alle patate tostato, hamburger di Chianina da 250 g, funghi, formaggio Fontina, rucola e maionese tartufata.

IL DORATO

Panino 14 € · Combo 19 €

Bun alle patate tostato, filetto di pollo croccante, lattuga, scaglie di Grana, pomodorini confit, maionese e zeste di limone

IL DOG DI CARATTERE

Panino 13 € · Combo 18 €

Pane lungo morbido e tostato, würstel alla griglia, crema di cheddar, crauti e salsa alla senape e miele.

Completa il tuo burger

+5 €

LA FORMULA COMBO

Il tuo panino
Patate dippers · 150 g
Una salsa
Bibita analcolica · 33 cl
oppure acqua · 50 cl

Il gusto raddoppia,
la scelta è semplice.

Preferisci una birra?
Chiedici il supplemento.

Il peso dell’hamburger è riferito al prodotto a crudo.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

La Braceria

Il carattere della brace, il piacere della tavola.

Le nostre tagliate, adagiate su una base di focaccia soffice e morbida.

TAGLIATA DI COLONNATA — 26 €

Entrecôte su focaccia soffice, lardo di Colonnata e granella di pistacchio.

TAGLIATA DEL SOTTOBOSCO — 26 €

Entrecôte su focaccia soffice, funghi porcini, provola affumicata e noci tostate.

TAGLIATA ’900 — 23 €

Entrecôte su focaccia soffice, rucola, pomodorini confit, scaglie di Grana e gocce di balsamico.

RIBS BBQ ’900

21 €

Stecca di ribs di maiale laccate alla salsa BBQ, accompagnata da patate al coppo al rosmarino.

Gusto deciso, fino all’ultima costina.

COMBO RIBS + PATATE

Patate al coppo incluse

Il calice giusto

Chiedici il rosso da abbinare alla tua carne.

Completa la tua tagliata con un contorno a scelta dal menù.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

Le Pizze Bianche

Classiche nell’anima, particolari nel gusto.

LA TARTUFATA 14 €
Fiordilatte, Fontina, funghi e salsa tartufata, con scaglie di Grana fuori forno.

LA MONTAGNOLA 14 €
Fiordilatte, porcini e provola affumicata, con lardo di Colonnata adagiato fuori forno.

L’EMILIANA 13 €
Fiordilatte, mortadella fuori forno, ciuffi di stracchino e granella di pistacchio.

LA PERANESE 13 €
Fiordilatte, prosciutto crudo fuori forno, pomodorini confit, rucola e scaglie di Grana.

LA TRILUSSA 12 €
Fiordilatte, patate al rosmarino e guanciale croccante, con pepe nero in finitura.

LA REGINELLA 12 €
Fiordilatte, zucchine a julienne, provola affumicata, guanciale croccante e olive nere.

LA BARESE 11 €
Fiordilatte, cime di rapa ripassate, salsiccia nostrana e una nota di peperoncino.

LA BAMBI 11 €
Fiordilatte, würstel, patate dippers e una leggera finitura di crema di cheddar.

L’ORTO AL LIMONE 11 €
Fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni arrosto, con zeste di limone e olio extravergine fuori forno.

QUATTRO FORMAGGI ’900 10 €
Fiordilatte, Fontina, gorgonzola e Grana, con pepe nero macinato al momento.

L’abbinamento che ci piace



Con l’Emiliana:
un calice di bollicine.



Con la Trilussa:
una birra secca e fresca.

Inizia condividendo: scegli il nostro Misto ’900.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

Le Pizze Rosse

Il cuore della tradizione, il gusto di sorprendere.

LA SAPORITA 13 €
Pomodoro, fiordilatte, ventricina piccante, gorgonzola e noci tostate.

LA DIAVOLA ’900 11 €
Pomodoro, fiordilatte, ventricina piccante e una leggera finitura di miele fuori forno.

LA SFIZIOSA DI GAMBERETTI 13 €
Pomodoro e fiordilatte, con gamberetti in salsa rosa, julienne di lattuga e zeste di limone aggiunti fuori forno.

LA BUFALINA 11 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit e basilico fresco.

QUATTRO STAGIONI ’900 12 €
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, würstel e olive nere, disposti in quattro spicchi, con scaglie di Grana fuori forno.

L’AMATRICIANA CROCCANTE 11 €
Pomodoro, fiordilatte, guanciale croccante, scaglie di pecorino e pepe nero.

LA CAPRICCIOSA 12 €
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, peperoni arrosto e olive nere.

LA NAPOLI 10 €
Pomodoro, fiordilatte, alici, capperi, origano e una leggera nota di zeste di limone fuori forno.

LA CORSARA ’900 12 €
Pomodoro, fiordilatte, tonno, composta di cipolla rossa, olive nere e origano.

LA MARGHERITA 7 €
Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco e olio extravergine.

L’abbinamento che ci piace



Con la Sfiziosa di Gamberetti: un calice di bollicine.



Con l’Amatriciana Croccante: una birra ambrata.

Inizia condividendo: scegli il nostro Misto ’900.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

Calzoni & Focacce

I Calzoni

IL CLASSICO ’900 — 12 €

Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto e funghi, con una nota di provola affumicata nel ripieno.

IL BASE — 9 €

Fiordilatte e pomodoro, con scaglie di Grana, basilico fresco e olio extravergine in uscita.

Le Focacce

LA SORRENTO — 12 €

Stracchino, pomodorini confit, alici, zeste di limone e olio extravergine.

LA CAPRESE ’900 — 10 €

Mozzarella fiordilatte a fette in uscita, pomodorini confit, basilico fresco, origano e olio extravergine.

IDEALE DA CONDIVIDERE

La Michetti

SEI ASSAGGI — 15 €

Una focaccia soffice, sei spicchi diversi, farciti in uscita.

1. Mortadella, stracchino e granella di pistacchio.
2. Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana.
3. Gamberetti in salsa rosa, lattuga e zeste di limone.
4. Peperoni arrosto, alici e origano.
5. Fiordilatte a fette, pomodorini confit e basilico fresco.
6. Tonno, composta di cipolla rossa e olive nere.

Ognuno scelga il suo… oppure si tratta.

L’abbinamento che ci piace

Con la Sorrento: un calice di bianco. Con la Michetti: una birra da condividere.

PER TUTTE LE PIZZE | Ogni ingrediente aggiuntivo +1 €

CORSO '900

PIZZERIA · BRACERIA

Il Dolce Finale

Il bello di lasciare spazio alla dolcezza.

FOCACCIA ALLA NUTELLA — 9 €

Focaccia soffice con Nutella, servita a spicchi.
Da condividere. O da difendere.

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO — 6 €

La nostra cheesecake fatta in casa, con frutti di bosco.

DOLCI E SEMIFREDDI DELLA CASA — 6 €

Lasciati tentare dalla specialità della settimana:
chiedi al nostro personale e scegli il tuo finale preferito.

SORBETTO AL LIMONE — 4 €

Una fresca parentesi, prima dei saluti.

I Tartufi

Bianco o nero: scegli il tuo preferito.

AFFOGATO AL CAFFÈ — 6 €

Tartufo bianco o nero, con caffè espresso caldo.

CLASSICO — 5 €

Tartufo bianco o nero, da gustare nella sua semplicità.

Un espresso caldo, un incontro da assaporare.

L'abbinamento che ci piace



Con la focaccia alla Nutella:
un cappuccino cremoso.



Con la cheesecake:
un calice di vino dolce.

Il dessert arriva. La fretta può aspettare.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

Birre & Bibite

Il sorso giusto, al momento giusto.

Le Birre

NASTRO AZZURRO 66 cl	5 €
HEINEKEN 66 cl	5 €
MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl	4,50 €
MORETTI ROSSA 33 cl	4,50 €
CORONA 33 cl	4,50 €
PERONI 66 cl	4,50 €

Le Bibite

COCA-COLA	3,50 €
COCA-COLA ZERO	3,50 €
FANTA	3,50 €
GASSOSA PICCOLA	2,50 €
ACQUA MINERALE NATURALE	2,50 €
ACQUA MINERALE FRIZZANTE	2,50 €

L’abbinamento che ci piace



Con la focaccia Sorrento:
Messina Cristalli di Sale.



Con le Ribs BBQ ’900:
Moretti Rossa.

Scegli il tuo piatto. Al brindisi pensiamo insieme.

CORSO ’900
PIZZERIA • BRACERIA

La Cantina ’900

Il piacere di scegliere il calice giusto.

Prezzi per bottiglia

Bianchi

PECORINO 24 €
Tenuta Ulisse

PASSERINA 16 €
Cantina Frentana

TREBBIANO 12 €
Cantina Frentana

Rossi

MONTEPULCIANO TESTAROSSA 28 €
Pasetti

MONTEPULCIANO 26 €
Tenuta Ulisse

MONTEPULCIANO 14 €
Cantina Frentana

Rosati

CERASUOLO TESTAROSSA 26 €
Pasetti

CERASUOLO 24 €
Tenuta Ulisse

MERLOT 24 €
Tenuta Ulisse

CERASUOLO 12 €
Cantina Frentana

Bollicine

MARAI DE MARAI 28 €
Foss Marai

PROSECCO 16 €

Il vino incontra il tuo piatto

Raccontaci cosa hai scelto: ti suggeriamo la bottiglia da abbinare.

CORSO ’900

PIZZERIA · BRACERIA

La Liquoreria ’900

Il piacere di concludere, con calma.

Distillati

GRAPPA 903 BARRIQUE	6 €
GRAPPA BIANCA BELLUVA	5 €



Liquori

AMARO DEL CAPO	4 €
AVERNA	4 €
MONTENEGRO	4 €
FERNET	4 €
JÄGERMEISTER	4 €
GENZIANA	4 €
SAN PASQUALE	4 €

Il tuo preferito, per chiudere la serata.

CORSO '900

PIZZERIA · BRACERIA

ELENCO ESEMPI ALLERGENI

GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

CROSTACEI E DERIVATI: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

UOVA E DERIVATI: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc...

PESCE E DERIVATI: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

SOIA E DERIVATI: latte, *tofu*, *spaghetti*, *etc*.

LATTE E DERIVATI: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

SEDANO E DERIVATI: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

SENAPE E DERIVATI: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

SEMI DI SESAMO E DERIVATI: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2, usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

LUPINO E DERIVATI: presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

MOLLUSCHI E DERIVATI: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.