

A stylized, light gray illustration of an olive branch with several leaves and olives, serving as a background for the text.

IL CORSO

BOLZANO

Santo Gabriele

PIZZERIA
CONTEMPORANEA
E RISTORANTE ITALIANO

...un luogo dove è bello andare, stare e tornare

Radici forti, mani che creano

C'è un modo tutto italiano di vivere la tavola: prendersi il tempo, condividere, lasciarsi sorprendere dalla semplicità quando è frutto di ricerca, tecnica e passione. È questa l'anima del Corso, il vostro salotto nel cuore di Bolzano. Qui ogni dettaglio nasce da una scelta consapevole. Gli impasti seguono il ritmo del tempo, le materie prime vengono selezionate con cura, la cucina interpreta la tradizione con sensibilità contemporanea e ogni proposta prende forma da un costante lavoro di studio, assaggio e ricerca.

Santo è il custode di una tradizione che continua a evolversi. Nei suoi impasti convivono esperienza, tecnica e rispetto per la materia prima, in un percorso di continua ricerca che mette al centro gusto, leggerezza e digeribilità.

Fabiana custodisce il valore della pasticceria fatta in casa. I suoi dolci raccontano il sapore delle ricette autentiche, preparate con gesti pazienti e ingredienti scelti, capaci di riportare alla memoria il calore di casa.

Federico è il primo sorriso che vi accoglie e l'ultimo saluto che porterete con voi. Con discrezione, attenzione e ospitalità rende ogni visita un'esperienza fatta di piccoli dettagli che fanno la differenza.

Francesco ha raccolto l'eredità del padre trasformandola in una visione personale. Le sue pizze raccontano il territorio e l'Italia, attraverso ingredienti selezionati, abbinamenti studiati e una continua voglia di sperimentare, senza mai perdere il legame con la tradizione.

Accanto alla pizza, la cucina completa l'esperienza con piatti che condividono la stessa filosofia: rispetto della stagionalità, materie prime di qualità e una ricerca costante dell'equilibrio tra gusto, autenticità e creatività. Dietro ogni servizio c'è una squadra affiatata che lavora con passione, precisione e cura, perché ogni ospite possa sentirsi accolto come a casa e, allo stesso tempo, vivere qualcosa di speciale.

Benvenuti al Corso.
Un luogo dove è bello andare, stare, tornare.



IL CORSO
BOLZANO *Santo Gabriele*

CUCINA

COME SE FOSSE DOMENICA

Fusilli artigianali

17

con polpettine di carne al sugo di pomodoro e Grana

All. 1-3-4-5

Polpette al sugo

15,5

Polpettine di carne al sugo di pomodoro

All. 1-7

Polpette fritte e limone

9

Polpettine di carne con limone

All. 1-3-7

Polpette con Salsa Tonnata

19,5

Polpettine di carne di tacchino e vitello, mortadella, pane con Salsa tonnata e capperi

All. 1-3-7



PER INIZIARE

Tagliere Levoni 19

Selezione di salumi Levoni con Giardiniera e focaccia fatta in casa

All. 1-5-7

Patate fritte al tartufo nero 13

con maionese artigianale al tartufo

All. 3-7-5

Cazzilli 7

crocchette siciliane di patate, menta e pecorino con panatura croccante

All. 1-3-5-7

Mozzarella in carrozza 9

con impanatura croccante e salsa di pomodoro leggermente piccante

All. 1-7

Il nostro frittino 17,5

Fritto misto di verdure pastellate, polpetta di carne, mozzarella in carrozza, crocchetta di patata, frittella di melanzana e con maionese

All. 1-3-5-7-10

Pommes 7

con maionese

All. 3



LA PASTA

*La pasta è fatta per stare insieme.
Da due o più porzioni in su la serviamo
a centro tavola*

Lasagnette leggere con Sautè di mare 22

All. 1-2-3-4-14

**Fettuccine di Pasta fresca con burro,
Parmigiano e Tartufo** 19

con crema di Parmigiano, burro e Tartufo Scorzone Nero

All. 1-3-7

Maccheroni all'Amatriciana 18

con pecorino romano, pancetta stufata e pomodoro

All. 1-3-7

Spaghetti al Pomodoro e Burrata 18

Pasta trafilata al bronzo con pomodoro, stracciatella di burrata,
Grana e basilico

All. 1-7

Paccheri Antica Ricetta 17

Pacchero trafilato a bronzo BARILLA con sugo cremoso di
pomodoro San Marzano e pomodorino giallo, peperoncino
dolce, lenta cottura - mantecati con Grana

All. 1-7

RISO & GNOCCHI

Gnocchi di patate alla Sorrentina 17

con pomodoro, scamorza, mozzarella e basilico

All. 1-3-7

Risotto alla Zucca, Gorgonzola e Noci 18

All. 7



SECONDI

Caesar Salad con Pollo croccante 17,5

Filetti di pollo con impanatura croccante, insalata, Scaglie di Grana, dadini di pane e salsa Ceasar - vinegrette

All. 7-11

Salmone alla piastra e avocado 17,5

con riso basmati, cetrioli, cappuccio viola marinato, sesamo e salsa allo yogurt

All. 3-4-7-9

Insalata del Maso 17

Insalata mista, noci, miele, formaggio di malga alla piastra, mele, cavolo cappuccio marinato e vinaigrette

All. 1-7-8-9

Avocado Toast 18,5

Con insalatina, humus di ceci, avocado, cetriolo, uovo e dadolata di salmone affumicato, semi di sesamo e di Chia

All. 1-3-4-11



IL CORSO
BOLZANO *Santo Gabriele*

PIZZA

L'ALTRO FORNO

*Le Pizze sono creazioni studiate nel loro
equilibrio di impasti e ingredienti.
Non sono previste modifiche o sostituzioni.*

IMPASTO ALLA ROMANA

Radici: origine di marinara 17

Sugo di pomodoro al forno, pomodorini gialli confit, filetti di acciughe, polvere di olive nere al forno, salsa Aioli al prezzemolo, zeste di limone olio EVO

All. 1-7-10

Assoluto di Margherita 15,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, bufala a crudo pesto di basilico

All. 1-7

IMPASTO PALA SEMI-INTEGRALE

Caponata 16,5

Melanzane in agrodolce, olive taggiasche, menta, pinoli, germogli, pomodoro.

All. 1-9



PIZZE D'AUTORE

*Le Pizze sono creazioni studiate nel loro
equilibrio di impasti e ingredienti.
Non sono previste modifiche o sostituzioni.*

Selezione di formaggi 21

Fiordilatte, Graukäse, formaggio erborinato di malga ai fiori, ricotta, spuntoni di mostarda di albicocca, cialde di Grana e farina di pere, olio EVO

All. 1-7-10

La Margherita Tradita 16

Sugo di pomodoro al forno, stracciatella di burrata, pesto di prezzemolo, Grana, olio EVO *♥

All. 1-7

Alta Quota Alto Adige nel piatto 27

Segnalata sulla Guida Gambero Rosso 2024/2025

Fiordilatte, Graukäse, Crumble di Schüttelbrot, Spuntoni di mostarda di mele, Ribes, Speck dell'Alto Adige al fieno e fiori, Olio EVO

All. 1-7-11

Profumo di Salina Viaggio alle Eolie 25

Fiordilatte, scarola in e fuori cottura, pomodorino fresco, acciuga siciliana, capperi di Salina (*), origano, olio EVO

All. 1-7

Capri Contemporanea 24

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, crema di carciofi, carciofi rustici, prosciutto cotto, basilico, Grana, olio EVO

All. 1-4



PIZZE

Terra (pizza stagionale) 24

Crema di zucca, fiordilatte, gorgonzola dolce, noci,
Prosciutto Crudo di Parma Levoni 24 mesi

All. 1-7,8

Scarpetta di Amatriciana 23

Base bianca con fiordilatte, sugo di amatriciana
con guanciale, scaglie di cacio, ricotta stagionata

All. 1-7

Regina Rosa al Tartufo 24

Base bianca con fiordilatte, mortadella Levoni al
tartufo nero, burrata e tartufo.

All. 1-7

Lamiapizza 12

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino,
pomodorino semisecco, capperi pregiati di Salina (*), olive
taggiasche, origano, aglio, basilico e Grana

All. 1-7

Regina Margherita 12

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino,
fiordilatte, basilico, olio EVO, Grana

All. 1-7



PIZZE

Oro Bianco 21,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, basilico, mozzarelline di bufala, pomodorini, cornicione ripieno di ricotta, pepe nero, Nduja, olio EVO

All. 1-7

Pizza con Jamón 100% Iberico 31

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, basilico, olio EVO, burrata e Prosciutto Jamón servito a parte su tagliere

All. 1-7

Tartufo Scorzone Nero 31

Fiordilatte in cottura, tartufo nero grattugiato fresco, crema al tartufo, uova di quaglia, olio EVO

All. 1-7

Panepomodoro 10

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, origano, Grana, aglio, basilico

All. 1-7

Il Corso 18,5

Pomodorino giallo, mozzarella di bufala, basilico, capperi pregiati di Salina (*), spianata calabra piccante (salame), olio EVO

All. 1-7



PIZZE

Parmigiana DOP 19,5

Fiordilatte, pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, dadolata di melanzana frita, basilico, scaglie di Grana, olio EVO

All. 1-3-7

Positano 16,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella di bufala, olive taggiasche, basilico, Grana

All. 1-7

Mediterranea 21

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, tonno pinna gialla fuori cottura, cipolla di Tropea fuori cottura, capperi di Salina (*), origano

All. 1-4-7

La nostra quattro stagioni 19,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, olive taggiasche, carciofi rustici, funghi champignon freschi, prosciutto cotto, Grana, olio EVO

All. 1-7

La Crudo di Parma - servito su tagliere 22,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, Fiordilatte, Grana, olio EVO, prosciutto crudo di Parma LEVONI servito a parte

All. 1-7



PIZZE

Momi 19,5

Pomodorino giallo, mozzarella di bufala, burrata fuori cottura, capperi pregiati di Salina(*), filetto di acciuga, Grana, basilico

All. 1-4-7

Orto Grigliato 18,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, Grana, olio EVO, verdure grigliate, basilico

All. 1-7

O' Sole Mio 17,5

Pomodorino giallo, mozzarella di bufala campana, basilico, capperi di Salina (*), olio EVO, Grana

All. 1-7

Etna 18,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, peperoni grigliati, gorgonzola, cipolla di Tropea fuori cottura, spianata calabra piccante (salame), peperoncino fresco, olio EVO, Grana

All. 1-7

Mmiez e' mmiez (metà pizza - metà calzone) 18,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, basilico con ricotta e spianata calabra

All. 1-7

Calabria Coast to Coast 19,5

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte, provola, nduja calabrese, origano selvatico, cipolla di Tropea a crudo

All. 1-7



(*) in assenza del prodotto verrà segnalata la sostituzione con altro della stessa qualità.

Prezzo delle variazioni: da €0.50 a €10 ad eccezione del prosciutto crudo di Parma LEVONI €10, Jamón 100%Iberico Pata Negra €20, prosciutto cotto Corona Levoni €10, serviti su tagliere a parte.

Servizio al tavolo/coperto: €2 a persona

Servizio Torta di compleanno: €1,50 a persona - (sono concesse SOLO torte di pasticceria e NON dolci fatti in casa, con il relativo scontrino fiscale di regolare acquisto.)



LEVITA

"Mangiare bene non è privazione, ma consapevolezza. LEVITA è il nostro modo di portare leggerezza e armonia in ogni spicchio."

In collaborazione con il Team di Nutrizione e Benessere – Clinica Bonvicini di Bolzano.

C'è un modo nuovo di gustare la pizza: leggero, bilanciato, consapevole. LEVITA nasce dall'incontro tra la passione artigianale del nostro laboratorio e la competenza scientifica del team di nutrizione della Clinica Bonvicini di Bolzano. Un progetto che unisce gusto e benessere, senza rinunce: impasti e condimenti studiati per equilibrio e leggerezza, porzioni pensate per nutrire il corpo e la mente. Ogni pizza LEVITA è un invito alla serenità: un momento di piacere che profuma di forno e rispetto per sé.

*Le Pizze sono creazioni studiate nel loro equilibrio di impasti e ingredienti.
Non sono previste modifiche o sostituzioni.*

Luce d'Autunno

Crema di zucca, mozzarella, ricotta, pesto di prezzemolo, germogli, physalis, chips di grana.
Abbinata ad una porzione di frutti di bosco.

All. 1-7

€21

In malga

Pere, ribes, graukäse, ricotta, radicchio rosso e chips di rapa. *Abbinata ad una porzione di verdure fresche (pinzimonio).*

All. 1-7

€21

Scopri il mondo LEVITA:



IL CORSO
BOLZANO *Santo Gabriele*

BEVANDE

SOFT DRINKS

Acqua Minerale naturale 0.5	€3,5
Minerale S.Pellegrino 0.5	€3,5
BWT acqua filtrata 7/10	€3,5
Coca Cola /Coca Cola Zero	€4
Coca Cola / Coca Cola zero in bottiglia	€4
Fanta	€4
The limone/pesca	€4
Aperitivo Analcolico	€6

DRINKS

Spritz Aperol/Campari	€6
Hugo	€6
Negroni	€10
Americano	€8
Gin Tonic	€10
Gin Lemon	€7



BIRRE

Alla spina

0.2 €4

0.4 €6,5

ICHNUSA non filtrata

ICHNUSA chiara

Weissbier König Ludwig Hell

Messina Cristalli di sale

ICHNUSA Ambrata limpida

In bottiglia

Messina note di Melograno

0.3 €6,5

Messina Cristalli di Sale (leggermente sapida)

0.3 €6

Messina Vivace (note fruttate)

0.3 €6

Krombacher pils

0.3 €6,5

Birra Artigianale Hibu

€6

alcohol free - Birra Heineken e Birra Moretti

€4



CAFFETTERIA

Caffè Illy Arabica Selection - Brasile - Cerrado Mineiro	€2,5
Moka per 2/3 Persone, CALIMA*	€18
Decaffeinato	€2
Cappuccino	€3,5

DISTILLATI/LONG DRINKS

Grappa bianca/barricata	€7
-------------------------	----

