

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

IL CORSO

BOLZANO

Santo Gabriele

PIZZERIA
CONTEMPORANEA UND
ITALIENISCHES
RESTAURANT

...ein Ort, an den man gerne kommt,
bleibt und zurückkehrt.

Starke Wurzeln, Hände, die erschaffen

Es gibt eine ganz italienische Art, die Tafel zu erleben: sich Zeit nehmen, teilen, sich von der Einfachheit überraschen lassen, wenn sie das Ergebnis von Forschung, Technik und Leidenschaft ist. Das ist die Seele des Corso, Ihr Wohnzimmer im Herzen von Bozen. Hier entsteht jedes Detail aus einer bewussten Entscheidung.

Santo ist der Hüter einer Tradition, die sich stetig weiterentwickelt. In seinen Teigen vereinen sich Erfahrung, Technik und Respekt vor der Zutat – ein Weg der ständigen Forschung, der Geschmack, Leichtigkeit und Bekömmlichkeit in den Mittelpunkt stellt.

Fabiana bewahrt den Wert der hausgemachten Patisserie. Ihre Süßspeisen erzählen vom Geschmack authentischer Rezepte, zubereitet mit geduldigen Händen und ausgesuchten Zutaten, die die Wärme von Zuhause zurückbringen.

Federico ist das erste Lächeln, das Sie empfängt, und der letzte Gruß, den Sie mitnehmen. Mit Diskretion, Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft macht er aus jedem Besuch ein Erlebnis aus kleinen Details, die den Unterschied ausmachen.

Francesco hat das Erbe seines Vaters übernommen und in eine persönliche Vision verwandelt. Seine Pizzen erzählen vom Land und von Italien – durch ausgewählte Zutaten, durchdachte Kombinationen und die stete Lust am Experimentieren, ohne je die Verbindung zur Tradition zu verlieren.

Neben der Pizza vollendet die Küche das Erlebnis mit Gerichten, die dieselbe Philosophie teilen: Respekt vor der Saisonalität, hochwertige Zutaten und die ständige Suche nach dem Gleichgewicht zwischen Geschmack, Authentizität und Kreativität. Hinter jedem Service steht ein eingespieltes Team, das mit Leidenschaft, Präzision und Sorgfalt arbeitet, damit sich jeder Gast wie zu Hause aufgehoben fühlt und zugleich etwas Besonderes erlebt.

Willkommen im Corso. Ein Ort, an den man gerne kommt, an dem man gerne bleibt und an den man gerne zurückkehrt.



COME SE FOSSE DOMENICA

Als wäre Sonntag

Fusilli artigianali 17

Hausgemachte Fusilli mit Fleischbällchen in Tomatensauce und Grana

All. 1-3-4-5

Polpette al sugo 15,5

Fleischbällchen in Tomatensauce

All. 1-7

Polpette fritte e limone 9

Frittierte Fleischbällchen mit Zitrone

All. 1-3-7

Polpette mit salsa tonnata 19,5

Fleischbällchen aus Puten- und Kalbfleisch, Mortadella, Brot mit Thunfischsauce und Kapern

All. 1-3-7



IL CORSO

BOLZANO

Santo Gabriele

KÜCHE

ZUM AUFTAKT

Tagliere Levoni 19

Auswahl an Levoni-Wurstspezialitäten mit eingelegtem Gemüse (Giardiniera) und hausgemachter Focaccia

All. 1-5-7

Pommes mit schwarzem Trüffel 13

mit hausgemachter Trüffelmayonnaise

All. 3-7-5

Cazzilli 7

Sizilianische Kartoffelkroketten mit Minze und Pecorino, in knuspriger Panade

All. 1-3-5-7

Mozzarella in carrozza 9

Knusprig paniert, mit leicht pikanter Tomatensauce

All. 1-7

Unser "frittino" 17,5

im Teigmantel frittiertes Gemüse, Fleischbällchen, Mozzarella in carrozza, Kartoffelkrokette, Auberginen-Frittelle, mit Mayonnaise

All. 1-3-5-7-10

Pommes 7

mit Mayonnaise

All. 3



DIE PASTA

Pasta ist zum Teilen gemacht. Ab zwei oder mehr Portionen servieren wir sie in der Tischmitte.

Leichte Lasagnette mit sautierten Meeresfrüchten 22

All. 1-2-3-4-14

Frische Fettuccine mit Butter, Parmigiano und Trüffel 19

mit Parmigiano-Creme, Butter und schwarzem Sommertrüffel (Scorzzone)

All. 1-3-7

Maccheroni all'Amatriciana 18

mit Pecorino Romano, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und Tomate

All. 1-3-7

Spaghetti artigianali 18

Handwerklich hergestellte, bronzegezogene Spaghetti mit Tomate, Burrata-Stracciatella, Grana und Basilikum

All. 1-7

Paccheri Antica Ricetta 17

Bronzegezogene Paccheri von BARILLA, Cremige Sauce aus San-Marzano-Tomaten und gelbem Datterino, milde Chili, langsam im Tontopf gegart, mit Grana montiert und Basilikum

All. 1-7

RISO & GNOCCHI

Gnocchi di patate alla Sorrentina 17

mit Tomate, Scamorza, Mozzarella und Basilikum

All. 1-3-7

Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Walnüssen 18

All. 7



HAUPTGÄNGE

Caesar Salad mit knusprigem Hähnchen 17,5

Knusprig panierte Hähnchenfilets, Salat, gehobelter Grana, Croûtons und Caesar-Vinaigrette

All. 7-11

Gegrillter Lachs mit Avocado 17,5

mit Basmatireis, Gurke, mariniertem Rotkohl, Sesam und Joghurtsauce

All. 3-4-7-9

Hofsalat 17

Gemischter Salat, Walnüsse, Honig, gegrillter Almkäse, Äpfel, Weißkohl und Vinaigrette

All. 1-7-8-9

Avocado Toast 18,5

mit Blattsalat, Kichererbsen-Hummus, Avocado, Gurke, Ei, gewürfeltem Räucherlachs, Sesam- und Chiasamen

All. 1-3-4-11



IL CORSO
BOLZANO *Santo Gabriele*

PIZZEN

L'ALTRO FORNO

Unsere Pizzen sind Kreationen, bei denen Teig und Zutaten sorgfältig aufeinander abgestimmt sind. Änderungen oder Austausch von Zutaten sind daher nicht möglich.

PIZZATEIG NACH RÖMISCHER ART

Radici: origine di marinara 17

Im Ofen geschmorte Tomatensauce, gelbe Confit-Kirschtomaten, Sardellenfilets, Pulver aus ofengetrockneten schwarzen Oliven, Petersilien-Aioli, Zitronenzesten, natives Olivenöl extra

All. 1-7-10

Assoluto di Margherita 15,5

Tomaten San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino g.U., Fiordilatte, Büffelmozzarella roh nach dem Backen, Basilikumpesto

All. 1-7

PIZZATEIG AUS HALBVOLLKORNMEHL

Caponata 16,5

Süß-saure Auberginen, Taggiasca-Oliven, Minze, Sprossen

All. 1-9



vegan



vegetarisch



SIGNATURE-PIZZEN

Unsere Pizzen sind Kreationen, bei denen Teig und Zutaten sorgfältig aufeinander abgestimmt sind. Änderungen oder Austausch von Zutaten sind daher nicht möglich.

Selezione di formaggi 21

Fiordilatte, Graukäse, Blauschimmel-Almkäse mit Blüten, Ricotta, Tupfen von Aprikosen-Mostarda, Grana-Waffeln und Birnenmehl, natives Olivenöl extra

All. 1-7-10

La Margherita Tradita 16

Im Ofen gebackene Tomatensauce, Stracciatella von Burrata, Petersilienpesto, Grana, natives Olivenöl extra *♥

All. 1-7

Alta Quota Südtirol auf dem Teller 27

27 Empfohlen im Gambero-Rosso-Führer 2024/2025

GAMBERO ROSSO

Fiordilatte, Graukäse, Schüttelbrot-Crumble, Tupfen von Apfel-Mostarda, Johannisbeeren, Südtiroler Speck mit Heu und Blüten, natives Olivenöl extra

All. 1-7-11

Profumo di Salina Reise auf die Äolischen Inseln 25

Fiordilatte, Eskariol während und nach dem Backen, frische Kirschtomate, sizilianische Sardelle, Salina-Kapern (*), Oregano, natives Olivenöl extra

GAMBERO ROSSO

All. 1-7

Capri Contemporanea 24

24 San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Artischockencreme, rustikale Artischocken, Kochschinken, Basilikum, Grana, natives Olivenöl extra

All. 1-4



PIZZEN

Terra (Saisonpizza) 24

Kürbiscreme, Fiordilatte, milder Gorgonzola, Walnüsse, Prosciutto di Parma Levoni, 24 Monate gereift

All. 1-7-8

Scarpetta di Amatriciana 23

SaWeiße Basis mit Fiordilatte, Amatriciana-Sauce mit Guanciale, Cacio-Späne, gereifter Ricotta

All. 1-7

Regina Rosa al Tartufo 24

Weißer Basis mit Fiordilatte, Levoni-Mortadella mit schwarzem Trüffel, Burrata und Trüffel

All. 1-7

Lamiapizza 12

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, halbgetrocknete Kirschtomate, edle Salina-Kapern (*), Taggiasche-Oliven, Oregano, Knoblauch, Basilikum und Grana

All. 1-7

Regina Margherita 12

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Basilikum, natives Olivenöl extra, Grana

All. 1-7

Oro Bianco 21,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Basilikum, kleine Büffelmozzarella, Kirschtomaten, mit Ricotta gefüllter Rand, schwarzer Pfeffer, 'Nduja, natives Olivenöl extra

All. 1-7



PIZZEN

Pizza mit Jamón 100% Iberico 31

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Basilikum, natives Olivenöl extra, Burrata und Jamón-Schinken, separat auf einem Brett serviert

All. 1-7

Tartufo Scorzone Nero 31

Fiordilatte während des Backens, frisch geriebener schwarzer Sommertrüffel, Trüffelcreme, Wachteleier, natives Olivenöl extra

All. 1-7

Lamiapizza 12

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, halbgetrocknete Kirschtomate, edle Salina-Kapern (*), Taggiasche-Oliven, Oregano, Knoblauch, Basilikum und Grana

All. 1-7

Regina Margherita 12

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Basilikum, natives Olivenöl extra, Grana

All. 1-7

Panepomodoro 10

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Oregano, Grana, Knoblauch, Basilikum

All. 1-7



PIZZEN

Il Corso

18,5

Gelbe Kirschtomate, Büffelmozzarella, Basilikum,
edle Salina-Kapern (*), pikante Spianata calabra (Salami),
natives Olivenöl extra

All. 1-7

Parmigiana DOP

19,5

Fiordilatte, San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem
Agro Sarnese- Nocerino, gewürfelte frittierte Aubergine,
Basilikum, Grana-Späne, natives Olivenöl extra

All. 1-3-7

Positano

16,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino,
Büffelmozzarella, Taggiasche-Oliven, Basilikum, Grana

All. 1-7

Mediterranea

21

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino,
Fiordilatte, Gelbflossenthunfisch nach dem Backen, Tropea-Zwiebel
nach dem Backen, Salina-Kapern (*), Oregano

All. 1-4-7

La nostra quattro stagioni

19,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-
Nocerino, Fiordilatte, Taggiasche-Oliven, rustikale
Artischocken, frische Champignons, Kochschinken, Grana,
natives Olivenöl extra

All. 1-7



PIZZEN

La Crudo di Parma - auf dem Brett serviert 19,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem
Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Grana, natives
Olivenöl extra, separat servierter Parmaschinken

All. 1-7

O' Sole Mio 17,5

Gelbe Kirschtomate, Kampanischer Büffelmozzarella,
Basilikum, Salina-Kapern (*), natives Olivenöl extra, Grana

All. 1-7

Etna 18,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro
Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, gegrillte Paprika, Gorgonzola,
Tropea-Zwiebel nach dem Backen, pikante Spianata calabra
(Salami), frische Chili, natives Olivenöl extra, Grana

All. 1-7

Mmiez e' mmiez (halb Pizza – halb Calzone) 18,5

San-Marzano- DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-
Nocerino, Fiordilatte, Basilikum, mit Ricotta und
Spianata calabra

All. 1-7

Momi 19,5

Gelbe Kirschtomate, Büffelmozzarella, Burrata nach dem
Backen, edle Salina- Kapern (*), Sardellenfilet, Grana,
Basilikum

All. 1-4-7



PIZZEN

Orto Grigliato

18,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Grana, natives Olivenöl extra, gegrilltes Gemüse, Basilikum
All. 1-7

Calabria Coast to Coast

19,5

San-Marzano-DOP-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Provola, kalabrische 'Nduja, wilder Oregano, rohe Tropea-Zwiebel
All. 1-7

(*) Bei Nichtverfügbarkeit des Produkts wird der Ersatz durch ein gleichwertiges Produkt angezeigt.

Preis für Zutaten-Änderungen: von €0,50 bis €10, ausgenommen Parmaschinken €15, Jamón 100% Ibérico Pata Negra €20, Kochschinken Corona Levoni €10 – separat auf einem Brett serviert.

Gedeck/Tischservice: €2 pro Person

Geburtstagstorten-Service: €1,50 pro Person – (erlaubt sind NUR Konditorei-Torten und KEINE hausgemachten Süßspeisen, mit dem entsprechenden Kaufbeleg.)



LEVITA

*„Gut essen bedeutet nicht Verzicht, sondern Bewusstsein.
LEVITA ist unsere Art, Leichtigkeit und Harmonie in jedes
Stück zu bringen.“*

In Zusammenarbeit mit dem Team für Ernährung und
Wohlbefinden – Klinik Bonvicini, Bozen.

Es gibt eine neue Art, Pizza zu genießen: leicht, ausgewogen,
bewusst. LEVITA entstand aus der Begegnung zwischen der
handwerklichen Leidenschaft unseres Labors und der
wissenschaftlichen Kompetenz des Ernährungsteams der Klinik
Bonvicini in Bozen. Ein Projekt, das Genuss und Wohlbefinden
vereint – ganz ohne Verzicht: Teige und Beläge, die auf
Ausgewogenheit und Leichtigkeit ausgelegt sind, Portionen, die
Körper und Geist nähren. Jede LEVITA-Pizza ist eine Einladung zur
Gelassenheit: ein Moment des Genusses, der nach Ofen und
Selbstachtung duftet.

*„Unsere Pizzen sind Kreationen, bei denen Teig und Zutaten
sorgfältig aufeinander abgestimmt sind. Änderungen oder
Austausch von Zutaten sind daher nicht möglich.“*

Luce d'autunno

Kürbiscreme, Mozzarella, Ricotta, Petersilienpesto,
Sprossen, Physalis, Grana-Chips. Serviert mit einer
Portion Waldbeeren

All. 1-7

€21

In malga

Birnen, Johannisbeeren, Graukäse, Ricotta, roter
Radicchio und Rüben- Chips. Serviert mit einer
Portion frischem Gemüse (Pinzimonio).

All. 1-7

€21



IL CORSO
BOLZANO *Santo Gabriele*

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Alkoholfreie Getränke

Stilles Mineralwasser 0,5	€3,5
Mineralwasser S.Pellegrino 0,5	€3,5
BWT gefiltertes Wasser 7/10	€3,5
Coca Cola / Coca Cola Zero	€4
Coca Cola / Coca Cola Zero in der Flasch	€4
Fanta	€4
Eistee Zitrone/Pfirsich	€4
Alkoholfreier Aperitif	€6

DRINKS

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



BIER

Vom Fass

0.2 €4

0.4 €6,5

ICHNUSA ungefiltert

ICHNUSA hell

Weissbier König Ludwig Hell

Messina Cristalli di sale (leicht salzig)

ICHNUSA Bernstein, klar

In der Flasche

Messina mit Granatapfelnote

0.3 €6,5

Messina Cristalli di Sale (leicht salzig)

0.3 €6

Messina Vivace (fruchtige Noten)

0.3 €6

Krombacher pils

0.3 €6,5

Handwerksbier Hibu

€6

alkoholfrei – Bier Heineken und Bier Moretti

€4



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caffè Illy Arabica Selection - Brasile - Cerrado Mineiro	€2,5
Moka für 2/3 Personen, CALIMA*	€18
Entkoffeiniert	€2
Cappuccino	€3,5

*CALIMA 1895 Lavazza – Single Origin Kolumbien 100% Arabica (fruchtig – Noten von Litschi und Papaya), serviert mit Keksen und Zabaione-Creme.

SPIRITUOSEN

Grappa weiß / im Fass gereift (barricata)	€4
---	----

