



IL CORSARO

MENU

PIZZERIA AD ALTA DIGERIBILITÀ

La nostra pizza

NASCE DA



La nostra pizza nasce dall'incontro autentico tra tradizione e cura, un **percorso fatto di gesti semplici** ma pieni di **amore**.

Ogni impasto racconta l'attenzione per gli ingredienti, scelti con la stessa premura con cui si cucina per la propria famiglia.

Accanto alla qualità, trovi un'**atmosfera che profuma di casa!**

Un team giovane e accogliente ti accompagna in un'esperienza che va oltre la pizza: dai vini di piccoli produttori al giropizza condiviso con gli amici, dalle proposte vegan pensate per tutti ai dolci preparati ogni giorno con passione.

E se vuoi portare con te un po' del nostro calore, il servizio take away è pronto a seguirti ovunque.

Perché crediamo che una pizza buona non sia solo un piatto: è un momento, un'emozione, una storia che continua a ogni nuova fetta.

Buon viaggio nel nostro mondo!

Ingredienti e Provenienza

- Pomodoro 100% Italiano
- Mozzarella fior di latte, con latte 100% Italiano
- Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano
- Farine non raffinate macinate a pietra naturale

Rispettiamo il ciclo della **natura** e il ciclo delle stagioni, per questo motivo alcune **pizze** sono **stagionali**.

COPERTO E SERVIZIO 2€

GIROPIZZA *del* CORSARO

Nel GIROPIZZA gli **impasti alternativi** sono **offerti**, se graditi.

Con **pizze** selezionate dalla casa, preparate con **farine biologiche** macinate a pietra naturale e **ingredienti a km 0**.

TRADIZIONALE - 15€

N. pizze totali = n. partecipanti

ALL YOU CAN EAT - 27€

Pizze a volontà!

GLI IMPASTI *della casa*

CLASSICO (TIPO 1)

Con farina tipo 1 non raffinata e macinata a pietra.

INTEGRALE EXTRA FIBRA +3€

Con farina 100% integrale.

AL FARRO INTEGRALE +3€

Soffice e ricco di fibre, favorisce la digestione.

ALLA CANAPA +3€

Ricco di omega 3, omega 6 e proteine.

ALLA CURCUMA +3€

Dalle proprietà antinfiammatorie e digestive.

RISO VENERE INTEGRALE +3€

Ricco di antiossidanti, ferro, calcio e povero di grassi.

AL CARBONE VEGETALE +3€

Ricco di nutrienti che contrastano il gonfiore.

AI 12 CEREALI +3€

Rustico e croccante all'esterno, arricchito da semi e cereali.

SENZA GLUTINE +4,50€

100% senza glutine. Per intolleranti.

Le pizze bianche si sposano bene con
L'IMPASTO AL CARBONE, AL RISO VENERE O ALLA CURCUMA:

prova gli abbinamenti!

Per **STUZZICARVI**

DA CONDIVIDERE PRIMA DELLE VOSTRE PIZZE
come aperitivo

IL TAGLIERE GOLOSO - 24€

Tagliere di salumi e formaggi del territorio.

IL PAN FRITTO - 4,50€

Bocconcini di pasta della pizza fritti (con impasto speciale +2€)

LE PATATE FRITTE CASERECCE - 6€

PORZIONE DI VERDURE - 6€

SUA MAESTÀ IL RAVIOLO - 15€

Ravioli di pizza frita farciti con Philadelphia e salmone affumicato.

LA CASCATA DEL GOLOSO - 15€

Gnocchi fritti con impasto al carbone, Crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata.

LE CAPRESINE - 15€

Quadrotti di focaccia con impasto al riso venere, mozzarella fior di latte, pomodorini e basilico.

FOCACCE

SEMPLICE - 5€

Focaccia semplice con sale, olio e rosmarino.

AL LARDO - 7,50€

Focaccia morbida farcita fuori cottura con lardo di Arnad, olio evo.

ORTOLANA - 10,50€

Focaccia morbida farcita fuori cottura con bufala, pomodorini, basilico, olio evo.

BUONABUONISSIMA - 10,50€

Focaccia morbida farcita fuori cottura con rucola, pomodorini, tonno, scaglie di grana, olio evo.

CHICCA - 15€

Focaccia morbida farcita fuori cottura con salmone affumicato Alta Qualità, mix di insalata verde, philadelphia, olive taggiasche, olio evo.

DOUBLE - 15€

Doppia focaccia farcita in cottura con mozzarella, prosciutto cotto, fontina, olio evo.

C'era una volta...

Una nave su cui una famiglia manteneva vivo il

LEGAME CON LA TRADIZIONE E IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ.

Le **SEMPRE BUONE**

MARINARA - 6€

Pomodoro, aglio biologico di Caraglio, olio evo.

MARGHERITA - 7,50€

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo.

TROPEA - 9€

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, olio evo.

NAPOLETANA - 10,50€

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, olio evo.

COTTO - 10,50€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio evo.

AMERICANA - 12€

Pomodoro, mozzarella, wurstel tirolesi, patatine*, olio evo.

DIAVOLINA - 10,50€

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olio evo.

SPECK E ZOLA - 12€

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola D.O.P., olio evo.

TONNO E CIPOLLE - 12€

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, olio evo.

VERDURELLA - 12€

Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane fresche grigliate, olio evo.

BISMARCK - 12€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, olio evo.

4 STAGIONI - 13,50€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi, olio evo.

SICILIANA - 12€

Pomodoro, filetti di acciughe, fiori di capperi, olive taggiasche, olio evo.

COTTO E FUNGHI - 12€

Pomodoro, mozzarella, cotto, champignon freschi, olio evo.

BUFALINA - 10,50€

Pomodoro, fior di latte, bufala campana DOP, basilico, olio evo.

GREEN WHITE - 12€

Mozzarella, pesto senza aglio, stracchino fresco, olio evo.

LEGGEREZZA - 12€

Mozzarella, stracchino fresco, mix di insalata, glassa di aceto balsamico, olio evo.

RUCOLINA - 12€

Mozzarella, stracchino fresco, rucola, olio evo.

4 FORMAGGI BIANCA - 13,50€

Mozzarella, gorgonzola DOP, fontina DOP, brie, olio evo.

CALZONE NAPOLETANO - 10,50€

Calzone farcito con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio evo.

PEPERONATA - 12€

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, olio evo.

CRUDO DI PARMA - 13,50€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo.

CORSARA - 10,50€

Pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino, grana, olio evo.

GOLOSA - 12€

Pomodoro, mozzarella, pesto senza aglio, bocconcini di salsiccia, olio evo.

RUSTICHELLA - 12€

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, bocconcini di salsiccia, olio evo.

PARMIGIANA - 13,50€

Pomodoro, mozzarella, melanzane fresche grigliate, pomodorini pachino, parmigiano, olio evo.

NON SOLO SALSICCIA - 12€

Pomodoro, mozzarella, bocconcini di salsiccia di Cavour, friarielli, olio evo.

Per

INTENDITORI

BISALTA - 13,50€

Pomodoro, mozzarella, pesto senza aglio, patate al forno, fagiolini freschi, olio evo.

CENTALLO - 13,50€

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, fagioli borlotti, olio evo.

CERVERE - 13,50€

Mozzarella fior di latte, porri di cervere, speck croccante, valeriana, olio evo evo.

GOURMAND - 13,50€

Mozzarella, stracchino fresco, prosciutto cotto, zucchine fresche grigliate, olio evo.

AUTUNNALE - 13,50€

Mozzarella fior di latte, pere, gorgonzola DOP, noci, olio evo.

PIZZICA - 13,50€

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala campana DOP, salamino piccante, olio evo.

DISPONIBILITÀ DI MOZZARELLA SENZA LATTOSIO!

+2€

AGGIUNTE

sulla Pizza

- Patatine fritte, bufala, crudo di Parma, bresaola, burrata, speck, salsiccia, cotto, stracchino, Castelmagno, tonno, Philadelphia + 3€
- Gorgonzola, olive taggiasche + 2,50€
- Insalata , rucola , uovo +1,50€
- Salmone affumicato +6€
- Altre aggiunte +2€

Come

DIO COMANDA

PHILADELPHIA - 15€

Mozzarella, philadelphia, prosciutto cotto, pomodorini pachino, olio evo.

STUZZICHINA - 15€

Mozzarella, stracchino fresco, pere, speck, olio evo.

SAPORITA - 15€

Mozzarella, gorgonzola DOP, fontina DOP, brie, uovo, pomodorini pachino, olive taggiasche, olio evo.

PISTACCHIO - 15€

Mozzarella, bufala campana DOP, pesto di pistacchio di Bronte, pomodorini pachino, olio evo.

SALMONATA - 15€

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato norvegese, mix di insalata verde, glassa di aceto balsamico, olio evo.

CASERECCIA - 15€

Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, speck, olive taggiasche, pomodorini pachino, olio evo.

ONDE MARINE - 18€

Pomodoro, frutti di mare misti*, olio evo.

APPETITOSA - 15€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, bocconcini di salsiccia fresca, cipolla rossa di Tropea, pomodorini pachino, olio evo.

VALTELLINA - 15€

Pomodoro, mozzarella;
Fuori cottura: rucola, bresaola IGP, pomodorini pachino, scaglie di grana, olio evo.

PEZ - 15€

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini pachino, prosciutto Crudo di Parma DOP, scaglie di grana, olio evo.

BURRATA - 15€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto Crudo di Parma DOP, burrata intera, gherigli di noci, olio evo.

BRONTADELLA - 15€

Pomodoro, mozzarella, mortadella del Presidio Slow Food, stracciatella di burrata, crema di pistacchio pura, granella di pistacchi tostati da noi, basilico fresco, olio evo.

LANGAROLA - 15€

Mozzarella, crema di nocciole di Langa pura, bocconcini di salsiccia, stracciatella di burrata, granella di nocciole IGP, olio evo.

CAMPAGNOLA - 15€

Pomodoro, mozzarella, bocconcini di salsiccia fresca, patate della Bisalta al forno, porri di Cervere, olio evo.

CASTELMAGNO - 15€

Mozzarella, bocconcini di salsiccia, Castelmagno DOP, granella di nocciole IGP, olio evo.

PIEMUNTEIS - 15€ *(in stagione)*

Mozzarella, peperoni di Carmagnola grigliati, bagna cauda (preparata da noi), insalata, olio evo.

TRIFULA BIANCA - 15€

Mozzarella, mousse di ricotta, crema di tartufo d'Alba, speck, olio evo.

3 PORCELLINI - 15€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, bocconcini di salsiccia fresca, wurstel tirolesi, olio evo.

Le nostre Pizze

VEGAN

CREMOSA - 12€

Pomodoro, friarielli, hummus di fagioli, mandorle tostate, olio evo.

BOSCAIOLA - 12€

Pomodoro, aglio biologico di Caraglio, funghi champignon freschi, olive taggiasche, carciofi, olio evo.

DELIZIA - 12€

Morbida focaccia con verdure fresche grigliate e ceci in cottura;
Fuori cottura: pomodorini pachino, noci, basilico fresco, olio evo.

INSALATONE

OMEGA 3 - 15€

Insalata mista verde, valeriana, salmone affumicato, pomodorini, semi misti di zucca, lino, girasole, chia, sesamo.

PROTEIN UP - 15€

Insalata mista verde, rucola, bresaola della Valtellina, salsa di yogurt magro.

CORSARA - 15€

Tocchetti di verdure di giornata, pomodorini pachino, scaglie di Grana DOP, basilico fresco.

CAPRESE - 13,50€

Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, basilico fresco.

REALE - 15€

Insalata mista verde, crudo di Parma DOP, olive taggiasche, mozzarella fior di latte, pomodorini pachino, noci.

LIGURE - 15€

Pomodorini, olive taggiasche, patate al forno, fagiolini, cipolla rossa, basilico.

DOLCI

della casa

BUNET

Come da tradizione Piemontese

PANNA COTTA

Semplice, al cioccolato, caramello, caffè, frutti di bosco

CHEESECAKE

Preparato con yogurt greco e servita con salsa ai frutti di bosco

CIOCCOLAMPONE

Mousse di cioccolato fondente con base di gelée ai lamponi

DELIZIA AL LIMONE

Base biscotto al limone e limoni naturali

BEVANDE

BIRRA BIONDA

MEDIA | 6€

PICCOLA | 4,50€

BIRRA ROSSA

MEDIA | 6,00€

PICCOLA | 4,50€

BIRRA ICNUSA NON FILTRATA

50 CL | 6€

BIRRA HOEGAARDEN WIT BLANCHE

33 CL | 6€

BIRRA MENABREA BIONDA

66 CL | 7,50€

BIRRA LEFFE BLONDE / ROUGE

33 CL | 6€

CHINOTTO LURISIA

33 CL | 4,50€

COCA COLA / BIBITE IN LATTINA

33 CL | 3,50€

ACQUA LURISIA NAT. / BOLLE

75 CL | 3,50€

CAFFÈ NORMALE / MACCHIATO

1,50€

CAPPUCCINO

2,50€

CAFFÈ D'ORZO / DEK

2,00€

AMARI E DIGESTIVI

3,50€

Genzianella, Averna, Amaro del Capo, Montenegro, San Simone, Jagermeister, Genepi, Cynar, Sambuca, Mirto, Limoncello.

GRAPPE LOCALI

4,50€

WHISKEY E COGNAC

4,50€

VINI

BIANCHI

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE
DOCG BRUT VIGNA DOGARINA - 21€

ALTA LANGA CONTRATTO - 33€

METODO CLASSICO ANTICA CASCINA
DEI CONTI DEL ROERO, BIANCO O
ROSÈ DI NEBBIOLO - 30€

LANGHE FAVORITA
ANTICA CASCINA DEI CONTI - 21€

ROERO ARNEIS
ANTICA CASCINA DEI CONTI - 21€

"FALLEGRO"
AZ. AGR. GIANNI GAGLIARDO - 24€

ROSÈ

"IN ROSA" AZ. AGRICOLA GAGLIASSO
LA MORRA D'ALBA - 24€

ROSSI

DOLCETTO D'ALBA DOC AZ. AGR.
GAGLIASSO - 21€

BARBERA D'ALBA AZ. AGR. GAGLIASSO - 24€

NEBBIOLO D'ALBA DOC AZ. AGR.
GAGLIASSO - 27€

AL CALICE

FAVORITA, ARNEIS, PROSECCO SUPERIORE,
DOLCETTO, BARBERA - 6€

NEBBIOLO - 7,50€



INFORMAZIONI AI NOSTRI CLIENTI

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, i piatti e le pietanze servite possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati),
arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei,
molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti.

Vi preghiamo di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

Alcuni dei prodotti serviti in questo locale possono essere surgelati in base alla stagionalità e reperibilità. Tali prodotti verranno indicati con il simbolo:

* = prodotto surgelato.



IL CORSARO

📍 Via Ettore Rosa, 6 | 12100 - Cuneo (CN)

☎ 0171 693576

🌐 www.pizzeriacorsarocuneo.com

Seguici sui nostri social per restare aggiornato/a su tutte le nostre novità e curiosità!



Instagram



Facebook