

## *Le Nostre Poke*

**TONNO:** *riso basmati, tonno rosso, lime, cipolla di Tropea, burrata, edamame, sesamo nero, mais e pomodoro datterino*

€ 17

**SALMONE:** *riso nero, salmone marinato, avocado, goma wakame e datterino giallo*

€ 15

**VEGETALE:** *riso basmati, mais, carciofi di Pantelleria, hummus di ceci, rucola, pomodoro vesuviano e alga nori*

€ 10

# Dal Mare

## TARTARE DI PESCE

**GAMBERO ROSSO** ∞\*: *gambero rosso, olio, limone, latte di cocco e asparago di mare*  
€ 27

**SCAMPO** ∞\*: *scampo, yogurt salato, lime e lampone*  
€ 25

**SPADA** ∞\*: *pesce spada, germogli di pisello e lime, limone slice*  
€ 22

**TONNO** ∞\*: *tonno, olio, limone, frutto della passione e insalata iodata*  
€ 25

**SALMONE** ∞\*: *salmone norvegese, olio, lime, salsa di soia e caviale*  
€ 28

**RICCIOLA** ∞\*: *ricciola del Mediterraneo in ceviche, polvere di barbabietola  
e chips di patata viola*  
€ 25

# *Dal Mare*

## LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

OSTRICA ITALIA

€ 5 cad. uno

OSTRICA FRANCIA/IRLANDA

€ 6 cad. uno

PLATEAU SELEZIONE 3 OSTRICHE

(Italia, Francia, Irlanda)

€ 14

## IL CAVIALE

CAVIALE ITALIANO 'Calvisius tradition' (gr 30)

€ 90

*Corner 58*

## *La Carne*

**VITELLO TONNATO:** *magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, foglia di capperi e capperi croccanti*

€ 20

**BATTUTA DI MANZO:** *carne cruda piemontese, senape, cipolla caramellata, olio e limone*

€ 20

**BATTUTA DI WAGYU:** *tartufo fresco, sale di mandorla*

€ 35

**CARPACCIO DI WAGYU:** *crema di puro tartufo nero, salsa teriyaki*

€ 30

**PIATTO ROYALE DI PIACERI SALATI:** *spalla cotta di San Secondo, culatello di Zibello, Salsiccia stagionata piccante Levoni, bresaola della Valtellina, burrata*

€ 25

# *Al Mare nello Snack*

## **BASE FOCACCIA**

### **TRIANGOLO GAMBERI: \***

*gamberi crudi, burrata, datterino giallo*

€ 12

### **TRIANGOLO TONNO: \***

*tonno rosso, salanova, datterino, bufala*

€ 11

### **TRIANGOLO RICCIOLA: \***

*ricciola del Mediterraneo, salsa yogurt, mela verde*

€ 12

### **TRIANGOLO ALICI: \***

*alici del Cantabrico, burro e lime*

€ 8

### **TRIANGOLO SALMONE: \***

*salmone norvegese, caprino, finocchio marinato, spicchi di arancia*

€ 9

### **TRIANGOLO BRESAOLA:**

*Bresaola della Valtellina, emulsione di rucola, parmigiano reggiano 48 mesi grattugiato*

€ 9

# *I nostri Snack*

## **CORNER 58 FOCACCIA**

### **RED CORNER:**

*base focaccia, pomodoro brandywine condito con pepe nero, stracciatella di bufala, basilico in polvere, olio Evo "ERA"*

€ 10

### **YELLOW CORNER:**

*base focaccia, pesca gialla, burrata, datterino giallo e rosso, alici del Cantabrico, basilico, olio Evo "ERA"*

€ 13

### **BROWN CORNER:**

*base focaccia, funghi Cardoncelli, provola con prezzemolo, uovo di montagna, tartufo fresco, olio Evo "ERA"*

€ 15

### **GREEN CORNER:**

*base focaccia, bresaola della Valtellina, emulsione di rucola, parmigiano reggiano Malandrone 48 mesi, rucola fresca, olio Evo "ERA"*

€ 14

*Corner 58*

# *Sfizi Corner 58*

## **BURRATA:**

*datterino giallo e rosso condito, burrata, polvere di basilico, olio Evo "ERA"*  
€ 7

## **HUMUS:**

*crema di ceci, sesamo bianco, limone, olio Evo "ERA"*  
€ 8

## **BRUSCHETTA (3 pezzi):**

- 1. burrata, alici, olio Evo "ERA"*
  - 2. datterino giallo, rosso e basilico olio Evo "ERA"*
  - 3. Salsiccia, bufala, olio Evo "ERA"*
- € 8

# *Le Pizze*

## CLASSICISMO CONTEMPORANEO

**MARGHERITA:** *pomodoro San Marzano, fiordilatte,  
basilico e olio Evo "ERA"*

€ 9

**MARINARA:** *pomodoro San Marzano, aglio nero di Voghiera, basilico, olio Evo "ERA"*

€ 8

**BUFALA:** *pomodoro San Marzano, pomodoro datterino rosso, mozzarella di bufala,  
foglie di basilico, olio Evo "ERA"*

€ 11

**CAPRICCIOSA:** *pomodoro San Marzano, fiordilatte,  
spalla cotta di San Secondo, funghi cardoncelli, carciofi di Pantelleria,  
terra di olive nere e olive di Cerignola, olio Evo "ERA"*

€ 15

**NAPOLI:** *pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici del Cantabrico,  
olive nere foglie di capperi, olio Evo "ERA"*

€ 12

# *Le Pizze*

## INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

**DIAVOLA:** pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia stagionata di Cancellara, nduja di Spilinga, fili di peperoncino, basilico, olio Evo "ERA"

€ 12

**B&B:** speck tirolese Igp, fiordilatte, crema di pistacchio di Bronte, polvere di pistacchio, olio Evo "ERA"

€ 14

**CARBONARA:** fiordilatte, pecorino romano, parmigiano, uovo di montagna, pancetta piacentina, zabaione di datterino giallo, olio Evo "ERA"

€ 14

**FAVOLA:** crema di baccalà mantecato, mortadella di Favola, paccasassi in olio, olio Evo "ERA"

€ 17

**MANTOVANA:** crema di zucca, provola affumicata, salsiccia di Brà, rosmarino in polvere, cipolla rossa di Tropea, olio Evo "ERA"

€ 13

**MANZO:** pomodoro San Marzano, ragù di manzo, melanzana grigliata, crema di latte di parmigiano, carote essiccate, olio Evo "ERA"

€ 15

# Le Pizze

## INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

**CAMPANA:** *provola affumicata, friarielli campani, salsiccia di Brà, basilico, olio Evo "ERA"*

€ 13

**SICILIANA:** *fiordilatte, tonno sott'olio selezione Campisi, cipolla croccante, emulsione di menta, pomodori secchi, olio Evo "ERA"*

€ 14

**NORMA:** *crema di melanzana grigliata, provola affumicata, pomodoro piennolo rosso del Vesuvio, emulsione di ricotta salata, olio Evo "ERA"*

€ 14

**PERSIA:** *mozzarella fiordilatte, crema di spinaci, pinoli, salsiccia di Brà, cialda di parmigiano, olio Evo "ERA"*

€ 15

**NERANO:** *crema di zuccina, fiordilatte, pancetta di Cremona, zuccina fritta a rondella, crema di ricotta di bufala, lime, olio Evo "ERA"*

€ 15

**MARGHERITA RIVISITATA:** *crema di fiordilatte, pomodoro confit sott'olio, datterino giallo e rosso secco, polvere di pomodoro, basilico in polvere, caviale di basilico, olio Evo "ERA"*

€ 12

Corner 58

# *Le Pizze*

## ELEGANZA PERSISTENTE

**MILANO:** *fiordilatte, culatello DOP, gorgonzola di Cameri,  
tartufo nero pregiato, olio Evo "ERA"*

€ 18

**OSLO:** *fiordilatte, salmone norvegese, pepe rosa in salamoia, crema di avocado,  
prezzemolo, olio Evo "ERA"*

€ 17

**PARMA:** *mozzarella di bufala, piennolo rosso del Vesuvio, culatello di Zibello,  
parmigiano reggiano Malandrone 120 mesi, basilico, olio Evo "ERA"*

€ 17

**BUCAREST:** *crema di peperone grigliato, pastrami, emulsione di ricotta aromatizzata  
al mango, arachidi tostate con paprika, olio Evo "ERA"*

€ 15

**CANTABRICA:** *crema di piennolo vesuviano, fiordilatte, datterino giallo, fiore di zucca,  
alici del Cantabrico, ciliegini semi dry, frutto di capperi, olio Evo "ERA"*

€ 15

# *Le Pizze*

## LE VEGANE

**ARANCIO FLUO:** *crema di carote, melanzane fritte, zucchine fritte, piennolo rosso del Vesuvio, Parmigiano reggiano Malandrone, latte di mandorle, olio Evo "ERA"*

€ 15

**FUCSIA:** *crema di piselli, piselli rosolati, asparagi rosolati, cipolla rossa di Tropea, favette fresche, polvere di liquerizia, foglia di micro-pisello verde, olio Evo "ERA"*

€ 15

**VIOLA VEGAN:** *crema di cavolo cappuccio viola, carciofini pugliesi alla brace, funghi porcini trifolati, olive nere caiazzane, capperi, chips di barbabietola rossa, olio Evo "ERA"*

€ 15

# *Fuori Menu*

**EMILIA:**  crema di zuccina bianca, burrata fresca, gamberi rossi di Mazara del Vallo, zuccina bianca a rondella essiccata, olio Evo "ERA"  
€ 21

**POLIPO:**  crema di patata viola, provola affumicata, chips di patata viola, chips di riso soffiato con oliva, prezzemolo, olio Evo "ERA"  
€ 18

**FRUTTI DI MARE:**  crema di Piennolo giallo e rosso, gamberetti gobbetti, calamari, pomodoro confit condito, cerfoglio, olio Evo "ERA"  
€ 23

**RICCIOLA:**  crema di piselli, carpaccio di ricciola, piselli crudi, polvere di liquerizia, olio Evo "ERA"  
€ 21

**COZZE:**  crema di fagiolini Borlotti, Cozze Label Rouge, fagioli annellini bianchi, erba cipollina, chips di carota bianca, erba ghiaccio, olio Evo "ERA"  
€ 22

# *Futurismo "Gelato"*

## **ICE SOFT CREAM**

€ 10

*Vaniglia*

*& contrasti sensoriali:*

*Frutta secca (noci, noci di Macadamia, nocciole di Cuneo)*

*Frutta fresca (secondo andamento stagionale)*

*Topping (caramello salato, cioccolato, frutti rossi, gianduia, cioccolato bianco, pistacchio, agrumi, cocco)*

*Liquori*

*Essenze*

*Spezie*

*Botaniche*

## **IL NOSTRO SORBETTO**

*Sorbetto al limone e basilico, con caviale di basilico e finger lime*

€ 10

*Corner 58*

## *Dessert*

**TIRAMISÙ**

€ 7

**CANNOLO SICILIANO**

€ 7

**BABÀ E PANNA ACIDA AGRUMATA**

€ 7

**LE NOSTRE CHEESECAKE**

€ 9

- *melone, passion fruit, basilico*
- *mango, lime, caviale di limone*
- *pesca bianca, menta, limone*
- *frutti rossi*

*Corner 58*

## *Soft Drinks*

<i>Acqua liscia o gassata 0,50</i>	€ 3
<i>Acqua liscia o gassata 0,75</i>	€ 4
<i>Coca-cola</i>	€ 5
<i>Fanta</i>	€ 5
<i>Sprite</i>	€ 5
<i>Gazzosa Lurisia</i>	€ 6
<i>Chinotto Lurisia</i>	€ 6
<i>Acqua tonica Fever-Tree Indian</i>	€ 6
<i>Acqua tonica Fever-Tree Mediterranean</i>	€ 6
<i>Lemon Fever-Tree</i>	€ 6

## *La nostra sezione di bevande non gassate*

<i>Thè alla pesca</i>	€ 5
<i>Thè al limone</i>	€ 5
<i>Thè verde</i>	€ 5

# Caffetteria

## CAFFÈ SELEZIONE LAVAZZA

### TOP CLASS

*caffè dalle note aromatiche di cannella  
e cioccolato fondente, con un profilo  
dal gusto dolce, speziato e corposo* € 3

### GOLD SELECTION

*caffè dalle note aromatiche di miele  
e mandorla, con un profilo  
spiccatamente dolce, lievemente acidulo  
e mediamente corposo* € 3

### GRAN ESPRESSO

*caffè dalle note aromatiche di affumicato  
e invecchiato, con un profilo  
corposo, al gusto di Caramello* € 3

### GRAN CAFE' PAULISTA AUTENTICITÀ

*Miscela 100% arabica naturale  
con "Cereja Passita", Dolcezza e rotondità,  
con note di cioccolato e frutta secca* € 4

### ORZO

*La ricchezza dell'orzo tostato  
sfumata in note piene e delicate* € 3

### GINSENG

*Gusto unico e inconfondibile  
e dalla crema dorata* € 3

### DECAFFEINATO

*100% arabica dall'aroma pieno e dolce,  
con un retrogusto lievemente Cioccolato* € 3

# *Birre*

*Le nostre birre selezionate e prodotte a livello artigianale*

**Corner Blanche – 33cl. - 4,7 %** € 8

*Birra che si ispira alle classiche bianche belghe, caratterizzate da un ceppo di lievito selezionato ed una ricca speziatura. Si presenta di colore giallo paglierino con una lieve velatura tipica, dovuta all'utilizzo di frumento non maltato e segale.*

*Avvicinando il bicchiere è un' esplosione di primavera, con profumi floreali e pepati di lemongrass e coriandolo, con accenni fruttati donati dall'uso di scorza di limone e arancia amara. Estremamente rinfrescante, in bocca scorre facilmente con un finale equilibrato e non amaro.*

**Corner IPA – 33cl. - 5,7%** € 8

*Birra leggermente ambrata, che si ispira alle India Pale Ale di tradizione anglo-americana. L'abbondante uso di luppoli in aroma regala profumi inebrianti di mandarino, pompelmo, frutta esotica e un accenno di uva bianca. La IPA è una birra secca e con un amaro piacevolmente equilibrato, che ne garantisce un' ottima bevibilità.*

**Corner Passion fumé – 33cl. - 5%** € 8

*Birra ambrata, ad alta fermentazione, una birra ispirata alle tradizionali birre tedesche affumicate.*

*Sono soprattutto i malti a caratterizzare questa birra, sentoridi crosta di pane e caramello si accompagnano alle note affumicate.*

*Mediamente secca e con un amaro delicato.*

# *Birre*

*Le nostre birre selezionate e prodotte a livello artigianale*

**Corner Bitter – 33cl. - 4,8%**

€ 8

*Birra di colore ambrato, dalla schiuma pannosa, alta fermentazione, ispirazione inglese.*

*Al naso è intenso il contributo dei malti, con ricordi di caramello, biscotto e una punta di nocciola. In bocca è setosa, ritroviamo anche nel sapore il leggero biscottato e la nocciola e si sviluppa su un finale delicatamente amaro, molto ripulente. Il mix di luppoli è selezionato tra varietà inglesi e americane, dona alla birra aromi di scorza di pompelmo e marmellata di arancia.*

**Corner Helles – 33cl. - 4,8%**

€ 8

*Birra di colore dorato carico, dalla schiuma abbondante, bassa fermentazione, ispirazione tedesca con un tocco italiano. Al naso si distingue il lievito a bassa fermentazione, con un leggero floreale, sentori di crosta di pane. Mediamente secca, equilibrata con un finale leggermente amaro. Helles è pensata per essere semplice ma incisiva, adatta a tutti i momenti e a tutti i palati.*

## *Drink*

*Aperol spritz* € 10

*Campari spritz* € 10

*Gin tonic* € 10

*Kir royal* € 10

*Amari e distillati* € 10

# *Carta Dei Vini*

## *Vini al calice:*

<i>Jean Duclert</i>	€ 10
<i>R. Dumont</i>	€ 12
<i>C. Farfelan rosé</i>	€ 15
<i>Bellavista</i>	€ 10
<i>Cà del Bosco</i>	€ 10
<i>Rosso Barolo Coste di Rose</i>	€ 15
<i>Moscato d'Asti</i>	€ 10
<i>Barolo Chinato</i>	€ 12
<i>Calice vino bianco</i>	€ 8
<i>Calice vino rosso</i>	€ 10

# *Bollicine Dall'Italia*

## **CA' DEL BOSCO**

*Cuvée Prestige*

€ 70

*(81,5% Chardonnay, 1,5% Pinot bianco, 17% Pinot nero)*

*Vintage Collection Dosage Zero*

€ 110

*(69% Chardonnay, 18% Pinot nero, 13% Pinot bianco)*

## **BELLAVISTA**

*Alma Grande Cuvée*

€ 70

*(22% Pinot nero, 77% Chardonnay, 1% Pinot bianco)*

## *Bollicine Dalla Francia*

<b>LOUIS ROEDERER</b> <i>Cristal</i> (40% Chardonnay, 60% Pinot nero)	€ 420
<b>DOM PÉRIGNON</b> <i>ROSÉ 2008</i> (Champagne Brut)	€ 490
<b>MOËT CHANDON</b> <i>Dom Pérignon Vintage 2012</i>	€ 380
<b>MOËT CHANDON</b> <i>Dom Pérignon Imperial</i>	€ 100
<b>MOËT CHANDON</b> <i>Dom Pérignon Vintage rosé 2012</i>	€ 130
<b>RUINART</b> <i>R de Ruinart</i> (57% Pinot nero, 40% Chardonnay, 3% Meunier)	€ 140
<b>JEAN DUCLERT</b> <i>Brut Harmonie</i> (65% Meunier, 30% Chardonnay, 5% Pinot nero)	€ 70
<b>R DUMONT</b> <i>Brut Tradition</i> (10% Chardonnay, 90% Pinot nero)	€ 80
<b>C. FARFELAN</b> <i>Rosé</i> (100% Pinot nero)	€ 100

# *Extré*

<i>I Jeux de Froid</i> (70% Chardonnay, 25% Pinot nero, 5% Meunier)	€ 130
<i>II Cuvée D'Orient</i> (50%Chardonnay, 50% Pinot nero)	€ 200
<i>III Île Sur le Nil (100% Meunier)</i>	€ 170
<i>IV Folie Royale</i> (80% Meunier 20% Chardonnay)	€ 110
<i>V Jalon du Plaisir</i>	€ 140
<i>VI Cuvée Almas</i> (100% Chardonnay)	€ 150
<i>VII Cru des Neiges</i> (100% Chardonnay)	€ 145
<i>VIII Sceptre Noir</i> (100%Pinot nero)	€ 150
<i>IX Fleur de Corail</i> (90% Pinot Nero, 10% di vino rosso di Pinot Nero)	€ 110
<i>X Côte du Rêve</i> (55% Meunier, 30% Chardonnay, 15% Pinot Nero)	€ 170
<i>XI Iconique</i> (55% Chardonnay,45% Pinot Nero)	€ 100
<i>XII Clé D'Hiram</i> (100%pinot nero)	€ 270
<i>XIII Réserve Suprême</i> (60% Chardonnay, 40% Pinot Nero)	€ 290

## *Vini Bianchi*

*Fiano di Avellino* € 30  
(100% Fiano)

*Lugana* € 30  
(96% Turbiana, 4% Cortese)

*Vermentino* € 35  
(100% Vermentino)

## *Rosati*

*Cassiopea rosato* € 30  
(70% Cabernet Franc, 30% Merlot)

## *Vini Rossi*

*Mediterra* € 30  
(40% Sirah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot)

*La Grola* € 45  
(90% Corvina, 10% Oseleta)

*Barolo Coste di Rose* € 110  
(100% Nebbiolo)

## *Vini Da Dessert*

*Barolo Chinato* € 70  
(100% Nebbiolo)

*Moscato d'Asti Zagara* € 28  
(100% Moscato)