

# Antipasti

## *starters*

<b>Carciofi alla romana (stagionali)</b> <i>Stewed artichokes (seasonal)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Antipasto di terra Corsetti 1921</b> <i>Corsetti 1921 appetizer</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala</b> <i>Parma ham with buffalo mozzarella</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Carciofo alla giudia</b> <i>Fried artichoke</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Classico fritto vegetale romano (zucchine, melanzane, carote, cavolfiore, basilico)</b> <i>Classic Roman fried vegetable (zucchini, eggplant, cauliflower, carrot, basil)</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Scamorza fusa con scaglie di tartufo nero servita in un tegamino di coccio</b> <i>Smoked cheese melted with shaved black truffles served in a pot of crock</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Sauté di cozze</b> <i>Peppered mussels</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Sauté di vongole</b> <i>Sautéed clams</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Tartare di tonno agli agrumi</b> <i>Tuna tartare with citrus</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Moscardini fritti</b> <i>Fried octopus</i>	<b>12,00 €</b>

# Primi piatti

## *first courses*

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino mantecati al Pecorino</b> <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili creamed with Pecorino cheese</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Ravioli burro, salvia e noci</b> <i>Ravioli with butter, sage and walnuts</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> <i>Tonnarelli cheese and pepper</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Mezze maniche alla gricia</b> <i>Macaroni with bacon and black pepper</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Mezze maniche alla carbonara</b> <i>Macaroni with egg, bacon and black pepper</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Fettuccine al tartufo nobile di Norcia</b> <i>Fettuccine with black truffle</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Bucatini all'amatriciana</b> <i>Bucatini with onions, bacon and tomato sauce</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Fettuccine ai funghi porcini (stagionale)</b> <i>Fettuccine with porcini mushrooms (seasonal)</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Spaghetti alla gricia tartufati</b> <i>Spaghetti with bacon, black pepper and black truffle</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Lasagna vegetale</b> <i>Lasagna with vegetables</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Mezze maniche alla vaccinara</b> <i>Macaroni with oxtail</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Zuppa di fagioli o verdure</b> <i>Soup with beans or vegetables</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Spaghetti alla Corsetti in bianco con frutti di mare*</b> <i>Spaghetti "Corsetti" with seafood in white sauce</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti with clams in white sauce</i>	<b>15,00 €</b>

**Paccheri spigola e pachino**

*Paccheri with sea bass and cherry tomatoes*

**18,00 €**

**Risotto alla crema di scampi\***

*Risotto with scampi sauce*

**16,00 €**

**Cannelloni ripieni di carne**

*Cannelloni stuffed with meat*

**12,00 €**

# Secondi piatti

## *main courses*

<b>Scaloppine di vitello al limone o vino</b> <i>Veal escalope with lemon or wine</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Saltimbocca di vitello alla romana</b> <i>Slices of veal in sage leaves and ham</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Coda alla vaccinara</b> <i>Stewed beef tail</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Abbacchio nazionale a scottadito con patate</b> <i>Roasted Italian lamb with potatoes</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Abbacchio nazionale al forno con patate</b> <i>Baked Italian lamb with potatoes</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Filetto di manzo danese alla brace con patate arrosto (200 grammi)</b> <i>Broiled Danish beef fillet with baked potatoes (200 grams)</i>	<b>22,00 €</b>
<b>Trippa con mentuccia</b> <i>Tripe with mint</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> <i>Fillet of beef with green pepper</i>	<b>22,00 €</b>
<b>Spigola al sale, al forno o ai ferri con patate e pomodorini (all'etto)</b> <i>Sea bass baked, in salt or grilled with potatoes and cherry tomatoes (per 100 grams)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Filetto di spigola con patate</b> <i>Sea bass fillet with baked sliced potatoes</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Filetto di spigola con funghi porcini</b> <i>Sea bass fillet with porcini mushrooms</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Calamari e gamberi alla fritti</b> <i>Fried squid and shrimp</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Tonno al sesamo</b> <i>Tuna with sesame</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Involtini di vitella ripieni di verdure</b> <i>Rolls of veal stuffed with vegetables</i>	<b>14,00 €</b>

# Contorni

---

## *side dishes*

<b>Insalata di misticanza</b> <i>Mixed salad</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Verdure cotte all'agro o ripassate in padella</b> <i>Boiled vegetables with oil and lemon or with oil, garlic and chili peppers</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Verdure alla griglia</b> <i>Assorted grilled vegetables</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Rucola e pachino</b> <i>Rucola and fresh tomato</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Patate arrosto</b> <i>Roast potatoes</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Puntarelle in salsa di alici (stagionale)</b> <i>Chicory with anchovies sauce (seasonal)</i>	<b>7,00 €</b>

# Dolci

## *homemade desserts*

<b>Ananas fresca</b> <i>Fresh pineapple</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Tiramisù “Corsetti 1921”</b> <i>Homemade cheesecake with coffee</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Panna cotta (a scelta con: salsa a frutti di bosco, cioccolato, caramello)</b> <i>Cooked whipped milk cream (at your choice with: wild berries sauce, chocolate, caramel)</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Sorbetto di limone</b> <i>Lemon sorbet</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Torta di mele calda con gelato di vaniglia</b> <i>Warm apple pie with vanilla ice cream and whipped milk cream</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Tortino al cioccolato al tartufo nero o al peperoncino rosso, con panna</b> <i>Chocolate cake with black truffles or chili pepper, with whipped cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Affogato al caffè</b> <i>Vanilla ice cream and coffee</i>	<b>7,00 €</b>

# Bevande

*drinks and beverages*

<b>Acqua minerale (1 litro)</b> <i>Mineral water (1 liter)</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Acqua minerale (1/2 litro)</b> <i>Mineral water (1/2 liter)</i>	<b>2,00 €</b>
<b>Birra</b> <i>Beer</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Bibite varie in bottiglia o lattina</b> <i>Assorted soft drinks in bottle or tin can</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Caffè</b> <i>Coffee</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Caffè al ginseng/guaranà</b> <i>Ginseng/guaranà coffee</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Caffè d'orzo</b> <i>Barley coffee</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Pane, pane speciale e pizza (a persona)</b> <i>Bread, homemade bread and pizza (per person)</i>	<b>3,00 €</b>

# Note

---

## *notes*

- (\*) in mancanza di reperibilità di prodotto fresco, possono essere surgelati all'origine: polpi, scampi, mazzancolle, gamberi, calamari, seppie, porcini, piselli, carciofi, patate fritte, olive ascolane.
- *(\*) if fresh products are not available, the following may be frozen: octopus, langoustines, prawns, shrimps, squid, cuttlefish, porcini mushrooms, peas, artichokes, French fries, stoned olives.*
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III capitolo 3 lettera D punto 3.
- *The fish to be consumed raw or almost raw was treated in accordance with the requirements for cleaning prior to regulation (EC) 853/2004 annex 3 section III chapter 3, letter D, point 3.*