

CORSO

NEW YEARS EVE 2015

ANTIPASTI CHOICE OF

CONIGLIO

smoked rabbit terrine with pear mostarda, radish pickle, herbs

TONNO

spice cured Ahi tuna with puntarella, kumquat, mint, chili

CROSTINI

crostini with smoked goat's ricotta & mushroom conserva

PRIMI CHOICE OF

CANNELLONI

roasted cauliflower, house made ricotta, Fiore Sardo, anchovy

RAVIOLI

winter squash ravioli, pancetta, nettles, pork glaze

SECONDI CHOICE OF

MISTO DI MARE

striped bass, shrimp, octopus with charred leeks, celery, soffritto, orange-saffron aioli

MAIALE

suckling pig porchetta, apple-persimmon salad

MANZO

confit beef flatiron, root vegetables, dandelion, shredded cabbage, horseradish cream

CHOICE OF DESSERT

some items subject to change due to availability

\$70



Chef de Cuisine Scott Eastman

18% gratuity added to parties of 6 or more.

1788 Shattuck Avenue, Berkeley, CA 94709 • 510.704.8004 • corsoberkeley.com

APERITIVI

SUPPRESSOR Kina, blood orange shrub, sparkling rosé / 10

FORAGER chamomile rye, Cappelletti, Grand Poppy / 10

SPRITZ Cappelletti, prosecco, splash of soda / 10

BELLINI prosecco, white peach / 11

COCKTAILS

TEQUILA SAGE SMASH

Corso “reposado,” lemon, sage, honey / 13

LAMBRUSCO SPRITZ

Otoni Lambrusco Frizzante, Cappelletti aperitivo, orange / 11

KEELHAULER

Avua Prata Cachaça, Hamilton rum, strawberry shrub, Amaro Ciociaro, lime / 13

21ST CENTURY COCKTAIL

Elijah Craig 12yr bourbon, lemon, kina, Crème de Cacao / 12

ARRUGGINITO NEGRONI

house-oaked gin, Carpano Antica, Gran Classico bitter / 12

WINES

Sparkling

PROSECCO SUPERIORE Sorelle Bronca *Veneto* NV / 5.5 / 11 / 27.5

BRUT DE NOIR ROSÉ (grasparossa/pinot noir) Cleto Chiarli *Emilia-Romagna* NV / 5.5 / 11 / 27.5

LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO Fratelli Otoni *Allegro Emilia-Romagna* NV / 5.5 / 11 / 27.5

MOSCATO D'ASTI Coppo *Moncalvina Piedmont* 2014 / 4.5 / 9 / 22.5

White

PINOT BIANCO Colterenzio *Thurner Alto Adige* 2013 / 4 / 8 / 20

LUGANA (turbiana) Marangona *Lombardy* 2014 / 5 / 10 / 25

“**LUCIDO**” (catarratto) Marco de Bartoli *Sicily* 2014 / 5.5 / 11 / 27.5

TREBBIANO D'ABRUZZO Tiberio *Abruzzo* 2014 / 5.5 / 11 / 27.5

“**RESERVE DELLA CONTESSA**” Manincor *Alto Adige* 2013 / 6.5 / 13 / 32.5

Rosé

“**CORINNA**” (nebbiolo) La Prevostura *Coste della Sesia Piedmont* 2014 / 5 / 10 / 25

Red

CARIGNANO DEL SULCIS Santadi *Sardinia* 2012 / 4.5 / 9 / 22.5

CHIANTI CLASSICO (sangiovese) Volpaia *Radda* 2012 / 5.5 / 11 / 28

ROSSO PICENO (sangiovese/montepulciano) San Lazzaro *Podere 72 Marche* 2012 / 6 / 12 / 30

CERASUOLO DI VITTORIA (nero d'avola/frappato) Valle dell'Acate *Sicily* 2012 / 6 / 12 / 30

BARBERA D'ASTI SUPERIORE La Miraja *Le Masche Piedmont* 2013 / 6.5 / 13 / 32.5

NEBBIOLO D'ALBA Porello *Piedmont* 2013 / 6.5 / 13 / 32.5

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Accordini *Acinatico Veneto* 2013 / 7.5 / 15 / 37.5