

BARCORSO

Cocktail

Negroni (3 oz.)

Classico 14

Gin, Campari, Cinzano Rosso

'Beam me up' 15

Gin, espresso infused Campari, Cinzano Rosso

Via Mika 16

Wild Turkey Bourbon, Campari, Aperol & Amaro Nonino

Rosa 15

Malfy Grapefruit Gin, Lillet, Contratto Bitters, Aperol

Ora D'Oro 17

Yuzu Sake, Espolon Blanco, Poli Honey Grappa

Big Mac 16

Mezcal, Aperol, Cynar

CASA

D'Abruzzo Cola (1.5oz.) 10

Superpunch Amaro, Lemon, Soda

'Its actually called a Vespa' (2.5oz.) 18

Ketel one Vodka, Bottega Bacur gin, Lillet, Lemon Rinse

Bacio Bianco (2.5 oz) 16

Espolon Blanco Tequila, Pinot Grigio Syrup, Lime,

Mango, Egg White, Pear Bitters

Corso Espresso Martini (2 oz) 17

Alexander Grappa, Amaro Lucano, Espresso, Demerera

Gregorio Vittorio (2.25 oz) 16

Woodford Reserve, Amaro Lucano,

Drambuie & Laphroaig, Oak-smoked Glass

Bocca Al Lupo (2.25 oz) 18

Pisco, Chanterelle Melon, Lime, Pernot &

Fire Water

Vampira Fresca (3 oz) 18

Botanist Gin, Woods Arancello &

Limoncello, Lillet, Lemon, Sparkles & Absinthe Mist

BARCORSO

Birra, Cedro & Spritz

BIRRA

Peroni 9

Bottle

Moretti 9

Bottle

Corso Pale Ale 7

Can 473 ml

East Van Euro Lager 6

Draft

CEDRO

Banditry “Cheeky Pash” 9

Hopped Dry Cider with Passionfruit, 6% 355ml

SPRITZ (1.5oz)

Aperol Classico 13

Aperol aperitif, Bottega Prosecco, soda

Raspberry & Limoncello 14

Limoncello, Bottega Moscato, Raspberry, Lemon & Soda

Hugo 14

St. Germain elderflower liquor, Bottega Prosecco, soda, mint

Cynar 14

Cynar Artichoke Amaro, Bottega Prosecco, soda

Campari Classico 13

Campari, Bottega Prosecco, soda

BARCORSO

Zero proof & Cafè

ZERO PROOF

Nonny Czech Pilsner (0.5%) 7

Kiwi NO-Jito 12

HP Juniper botanicals, lime, simple syrup, mint

Corso 5-Alive 7

Corso Citrus Cordial, Lemon, Sparkling Water

Cranberry Tonic 7

Cranberry & Rose Syrup, Tonic

Spiced Pineapple Spritz 13

NOA Spiced Rum, Spiced Pineapple Syrup, Coconut

Water, Soda & Lime

“Knot” A Negroni 15

Free Spirit Gin, Wilfreds Aperitif, Noa Rouge Vermouth

CAFFE

Espresso

Solo 3.5

Doppio 4.25

Americano 4.25

Cappuccino 4.75

Tea 2.75

ROSSO

Damilano 17/75

Piemonte, Dolcetto 2021

Castello La Leccia 15/68

Toscana, Sangiovese 2021

Leone di Castris 18/80

Puglia, Negroamaro Elo Veni 2021

Lastella 70

Okanagan, Sangiovese, Merlot Cab Sauv 2022

Gorgi Tondi 75

Sicilia, Frappato 2022

Altesino 80

Toscana, Rosso Di Montalcino 2022

Giovanni Rosso 85

Piemonte, Nebbiolo 2021

Mazzarosa Riserva 130

Abruzzo, Montepulciano 2020

Castello di Ama 145

Toscana, Chianti Classico 2017

Torre D'orti 127

Veneto, Amarone Della Valpolicella 2020

Castello Di Perno 155

Piemonte, Barolo 2017

BIANCO

Abbazia di Novacella 18/78

Alto Adige, Pinot Grigio 2023

Coro Meu 15/68

Sardegna, Vermentino 2021

Tedeschi 14/65

Veneto, Garganega Soave 2022

Alta Mora 90

Sicilia, Etna Bianco, Carricante 2022

La Spinetta 95

Toscana, Vermentino 2021

Brogli 100

Piemonte, Gavi Cortese, 2019

St. Michael-Eppan 115

Alto Adige, Riesling 2019

Lamelle 120

Toscana, Chardonnay 2022

ROSATO

Bartier Bros 14/65

Osoyoos, Cabernet-Franc merlot 2022

Castello di Ama 85

Toscana, Sangiovese 2017

LAMBRUSCO

Medici Ermete Concerto 13/60

Reggiano, Lambrusco

Medici Ermete Carezza 78

Reggiano, Lambrusco Di Sorbara

PROSECCO

Bottega 'Il Vino dei Poeti' 13/60

Veneto

Bottega Prosecco Rose 13/60

Veneto

Bottega Rose Gold 67

Veneto

Bottega Gold 67

Veneto

Contratto Millesimato Pas Dose 110

Piemonte 2014

Philipponat 125

Champagne, Pinot Meunier 2022

'DUBL' Metodo Classico Rose VSQ brut 135

Campania

BARCORSO

Grappa & amaro

AMARI

An amaro is a classic Italian digestif.

Can be made with any (often secret) blend of herbs, fruit, roots, flowers, vegetables and spices.

- Branca menta 11
- Fernet Branca 11
- Contratto Fernet 15
- S. Maria Al Monte Amaro 8.5
- Santoni Amaro di Toscana 8
- Castagner Amaro 12
- Castagner Fupricalles Leon Amaro 14
- Amaro Del Capo 11
- Averna Amaro 7
- Lucano 7
- Ramazotti Amaro 10
- Cynar 7
- Sfumato 11
- Super punch, D'abruzzo 7.5
- Nonino Quintessential Amaro 11
- Nonino Reserva 15
- Montenegro 8
- Amaro 77 Abruzzo 9
- Stambecco Cherry 11
- Punagro Orange 10
- Vecchio Amaro Del Capo Reserva 14
- Cardamaro 10
- Woods Classico amaro 9
- Woods Barrel Aged Amaro 10
- Dell Etna 10
- Strega Amaro 9.5
- Maria al Monte Amaro 10.5

TASTING FLIGHT OF 3

- Amani 19
- Grappe 24

GRAPPA

A grappa is a digestif made from mostly grape skins, pulp & seeds, occasionally aged.

Nonino Grappa di Merlot	13
Nonino Grappa di Chardonnay	13
Capovilla Grappa Di Moscato	12
Nonino Grappa di Moscato	14
Nonino Grappa di Prosecco	14
Nonino Grappa riserva Vendemmia	20
Nonino Grappa Optima	10.5
Nonino Riserva Grappa 5 year, sherry cask	22
Silvio Carta Vernaccia	14
Alexander Grappa	8
Alexander platinum	14
Castagner Fupricalles Leon Grappa Riserva 3	15
Vecchia Prosecco Grappa	17
Damilano Grappa Di Barolo	19
Jermann Grappa	20
Santoni Grappa Elevata Morbida Riserva Tuscia	15
Candeloni Bianca	11
Francoli Nebbiolo	12
Tremontis Grappa Di Argiolas	10
Capovilla Grappa di Moscato	12
Graspamaro	11
Vincenzi Grappa Di Moscato La Rustica	11
Castagner Prosecco grappa	13

BARCORSO

Happy Hour

CIBO

Sunday- Thursday 5pm- 6pm

Friday & Saturday 4pm-6pm

Crostini

by the piece / 3x 15 / 5x 20

Wagyu tartare 6

Wagyu Tartar Smoked Bone Marrow Emulsion, Onion Ash & Pickle

Tonno 6

Dry Aged Albacore Tuna & Tonnato

Ceci 6

Crushed Chickpea & Slow Roasted Tomato

Ricotta 6

House Spiced ricotta, Balsamic Pearls

Tapenade 6

Olive, Sun Dried Tomato, Roasted Pepper & Calabrian Chill

Patatine Al Tartufo 3

Black Truffle chips

Add tonnato +2

Olives alla Corso 9

Warm Olives, Citrus, Calabrian Chilli & Garlic

Stracciatella alla Corso 20

House made stracciatella Cheese, Whey Marinated Pears, Balsamic Pearls & Cranberry Walnut Sourdough

Salumi e Formaggi 38

Selection of cured meats & cheeses

Fromaggi 18

Selection of cheeses

Salumi 20

Selection of cured meats

BARCORSO

Happy Hour

SPRITZ

Aperol 11

Aperol, Prosecco, soda

Cynar 12

Cynar, Prosecco, soda

Hugo 12

St. Germain, Prosecco, soda, mint

Campari 11

Campari, Prosecco, soda

Sbagliato 11

Campari, Cinzano Rosso, Prosecco, lemon

COCKTAIL

Negroni Classico 12

Gin, Campari, Cinzano Rosso

Beam Me Up Negroni 13

Gin, espresso infused Campari, Cinzano Rosso

Big Mac 14

Montebolos, Aperol & Cynar

Old Fashioned 12

Wild Turkey bourbon, Demerara, Angostura bitters

Boulevardier 13

Wild Turkey Bourbon, Campari, Cinzano Rosso

VINO

“House” Sangiovese Glass 10

“House” Pinot Grigio Glass 10

BIRRA

Euro Larger Tall Can 5

HIGHBALLS

Gin, Tequila, Rum, Vodka or Bourbon

Single 6

Double 11

Weekly Specials at
BARCORSO

Tuesday

Happy Hour Negronis All Day

Wednesday

20% off Bottles of Wine

Thursday

\$2 off Casa Cocktails

Friday & Saturday

Late night Happy Hour Drinks
(11pm- close)

Sunday

All Day Happy Hour Spritz