

*H*

**HOTEL CORALLO**

— ★ ★ ★ —  
SORRENTO COAST



*Menu*



*Menu Degustazione Mare*  
*Sea Tasting Menu*



Tartara di ricciola, stracciatella di bufala, finocchietto e pepe Sichuan  
*Amberjack Tartare with Buffalo Stracciatella cheese,  
wild fennel and Sichuan pepper*

---

Polpo\* grigliato con maionese di prezzemolo e friarielli saltati  
*Grilled Octopus\* with a parsley mayonnaise and sautéed broccoli rabe*

---

Gnocchi di patate alle alghe marine con rana pescatrice e vongole veraci  
*Potatoes and seaweed dumplings with monkfish and clams*

---

Perla di orata ripiena di cozze, gamberi\* e pane saporito su letto di spinaci  
con cremoso di patate profumato al limone  
*Pearl of Sea bream fillet with mussels, prawns\* and seasoned bread crumbs  
on spinaches with lemon flavoured potato smooth cream*

---

Semifreddo al cioccolato bianco  
con croccante alle nocciole e gelée ai lamponi  
*White chocolate Parfait with crunchy hazelnut and raspberry gelée*

**80** per persona (bevande escluse) – *per person (beverage excluded)*

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo  
*The testing menu will be served for all the diners of the table*



*Degustazione Terra*  
*Land Tasting Menu*



Melanzana croccante ripiena di verdure,  
mandorle e provola su fonduta di parmigiano  
*Crispy Aubergine stuffed with vegetables,  
almonds and Provola cheese on a Parmesan fondue*

---

Tris di zucchine  
*Tris of Courgettes*

---

Raviolini con cuore di ricotta e pere,  
Provolone del Monaco e mandorle tostate  
*Ravioli stuffed with ricotta and pears,  
Provolone del Monaco cheese and toasted almonds*

---

Pancia di maiale croccante con prugne caramellate e miele di acacia  
*Crispy Pork belly with caramelized plums and Acacia honey*

---

Cre moso al caffè glassato al caramello su sablé leggermente salato  
*Caramel glazed coffee Tiramisù on a lightly salted sable biscuit*

**80** per persona (bevande escluse) – *per person (beverage excluded)*

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo  
*The testing menu will be served for all the diners of the table*

# *Degustazione "Napoli a Tavola"*

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella

*oppure*

Insalata di mare con polpo\*, seppie\* e gamberi\*

*oppure*

Caponata Napoletana

---

Spaghetti alle vongole

*oppure*

Gnocchi di patate alla Sorrentina

*oppure*

Linguine alla Nerano

---

Frittura di gamberi\* e calamari\*

*oppure*

Scaloppina alla sorrentina

*oppure*

Parmigiana di melanzane

---

Tris di Babà

*oppure*

Delizia al limone

*oppure*

Caprese al cioccolato con gelato vaniglia

**60** per persona (bevande escluse)

# *Tasting menu "Napoli a Tavola"*

*Caprese salad with tomatoes and mozzarella cheese*

*or*

*Sea food salad with octopus\*, cuttlefish\* and prawns\**

*or*

*Caponata Napoletana*

---

*Spaghetti with clams*

*or*

*Potato dumplings Sorrentina style*

*or*

*Linguine Nerano style*

---

*Fried prawns\* and squids\**

*or*

*Pork escalopes Sorrentina style*

*or*

*Aubergine Parmigiana*

---

*Rum Babà selection*

*or*

*Lemon cake*

*or*

*Chocolate Caprese cake with vanilla ice cream*

**60** per person (beverage excluded)



*Antipasti*

*Starters*





Polpo\* grigliato con maionese di prezzemolo e friarielli saltati  
*Grilled Octopus\* with a parsley mayonnaise and sautéed broccoli rabe*

- 18 -

---

Tartara di ricciola, stracciatella di bufala, finocchietto e pepe Sichuan

*Amberjack Tartare with Buffalo Stracciatella cheese,  
wild fennel and Sichuan pepper*

- 20 -

---

Capesante piastrate su purea di cannellini e olio al basilico

*Grilled Scallops on cannellini beans puree and basil oil*

- 19 -

---

Scottato di Calamaro\* al pane profumato  
su scarola alla napoletana e pepite di baccalà

*Cuttlefish\* with seasoned bread  
on escaroles Neapolitan style and codfish bites*

- 18 -

---

Melanzana croccante ripiena di verdure,  
mandorle e provola su fonduta di parmigiano

*Crispy Aubergine stuffed with vegetables,  
almonds and Provola cheese on a Parmesan fondue*

- 18 -

---

Gamberoni\* imperiali in tempura  
su crema di pomodoro sorrentino e salsa alle vongole

*Tempura King Prawns\*  
on a Sorrento tomato smooth cream and clam sauce*

- 20 -

---

Tris di zucchine

*Tris of Courgettes*

- 18 -



*Primi*  
*First Courses*



Gnocchi di patate alle alghe marine con rana pescatrice e vongole veraci

*Potatoes and seaweed dumplings with monkfish and clams*

- 22 -

---

Risotto mantecato agli asparagi, limone,  
burrata e tartara di gambero rosso\*

*Creamed Risotto with asparagus, lemon,  
burrata cheese and red shrimp\* tartare*

- 24 -

---

Linguine con ricciola, pomodorini del piennolo  
e dadolata di melanzane croccanti

*Linguine pasta with amberjack, Piennolo cherry tomatoes  
and diced crispy aubergines*

- 24 -

---

Raviolini con cuore di ricotta e pere,  
Provolone del Monaco e mandorle tostate

*Ravioli stuffed with ricotta and pears,  
Provolone del Monaco cheese and toasted almonds*

- 22 -

---

Puntiglius con zucchine e i suoi fiori e petali di caciotta salata

*Puntiglius local pasta with courgettes and its flowers, caciotta cheese flakes*

- 22 -

---

Eliche cacio e pepe, polpa di granchio e salicornia

*Eliche pasta "cacio e pepe", crab and sea asparagus*

- 23 -



*Secondi Piatti*  
*Main Courses*



Perla di orata ripiena di cozze, gamberi\* e pane saporito su letto di spinaci  
con cremoso di patate profumato al limone

*Pearl of Sea bream stuffed with mussels, prawns\* and seasoned breadcrumbs  
on spinaches with lemon flavoured potato smooth cream*

- 25 -

---

Darne di dentice con caponatina di scarola riccia,  
melanzane e pomodori secchi

*Fillet of Snapper with a curly endive caponata,  
aubergines and sun-dried tomatoes*

- 28 -

---

Trittico alla brace

“Pescato del giorno, calamaro\* e gamberoni\* con salsa citronette”

*Grilled catch of the day, squid\* and Royal prawns\* with a citronette sauce*

- 26 -

---

Costoletta di agnello\* alla birra con peperoncini verdi in lardo di colonnata

*Lamb\* chop with green sweet peppers in “lardo di colonnata”*

- 24 -

---

Tagliata di Angus argentino

con millefoglie di patate viola e Provolone del Monaco

*Argentine Angus “tagliata”*

*with a purple potatoes millefeuille and Provolone del Monaco cheese*

- 28 -

---

Pancia di maiale croccante con prugne caramellate,  
mela annurca e miele di acacia

*Crispy Pork belly with caramelized plums,  
annurca apple and Acacia honey*

- 24 -



*Dessert*



Cre moso al caffè glassato al caramello su sablé legger mente salato

*Caramel glazed coffee cream on a lightly salted sable biscuit*

- 10 -

---

Semifreddo al cioccolato bianco  
con croccante alle nocciole e gelée ai lamponi

*White chocolate Parfait  
with crunchy hazelnut and raspberry gelée*

- 10 -

---

Cestino di pasta frolla con crema al cocco,  
mosaico di frutta fresca e meringa  
*Shortcrust pastry basket with coconut cream,  
fresh fruit and meringue*

- 10 -

---

Millefoglie con crema al pistacchio, mascarpone e gocce di vaniglia

*Millefeuille with pistachio cream, mascarpone and vanilla drops*

- 10 -

---

Semisfera di cioccolato fondente con crema chantilly,  
gianduia e soffice al cacao

*Dark chocolate halfsphere with Chantilly cream,  
gianduja and cocoa sponge cake*

- 10 -

---

Cannolo fritto con cuore caldo agli agrumi di Sorrento,  
cremoso al latte e ribes rosso

*Fried Cannolo with a heart of warm Sorrento citrus fruits,  
creamy milk and red currant*

- 10 -

\* Secondo le stagioni potrebbe essere congelato.

*According to the season it could be frozen.*

Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti e conservati a -18°C  
secondo la normativa vigente

*Some products could be rapid frozen chilled and stored at -18°C*

Coperto: € 3.00 per persona

*Cover charge: € 3.00 per person*