RISTORANTE
CORALLO

Menu

Benvenuti

al Ristorante Corallo Sorrento, dove la tradizione mediterranea incontra la creatività della cucina contemporanea, in un viaggio di sapori che celebra Sorrento e la sua costa.
Buon Appetito

Welcome

to Ristorante Corallo Sorrento, where Mediterranean tradition meets the creativity of contemporary cuisine a journey of flavors celebrating Sorrento and its coast.
Enjoy your meal

Antipasti - Starters

Il Pomodoro

Ripieno di stracciata di bufala, pomodorini e olive

The Tomato

Stuffed with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and olives

€ 22

Il Tortino di Zucchine

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

The Zucchini Tart

Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts

€ 22

Il Tonno

Tataki, in crosta di tarallo e miele

The Tuna

Tataki, in a tarallo and honey crust

€ 24

Le Capesante

Velate con guanciale, soffice di patate e vongole

The Scallops

Velated with bacon, soft potatoes and clams

€ 25

Primi Piatti – Pasta and Rise Dishes

Il Risotto

Vialone nano, con asparagi e limone

The Risotto

Vialone nano, with asparagus and lemon

€ 24

I Bottoni

Di pasta fresca, ripieni di cacio e pepe, carciofi e pecorino

The Bottoni

Homemade pasta, filled with cheese and pepper, artichokes and pecorino

€ 24

Le Linguine
Alla Nerano, con gambero rosso e fiore di zucca

The Linguine
Nerano style, with red shrimp and courgette flowers

€ 28

Gli Ziti Spezzati
Con pesto di melanzane al forno, bacon croccante e parmigiano

The Ziti Spezzati
Pasta with baked eggplants pesto, crispy bacon and parmesan

€ 24

Secondi Piatti di Mare - Fish Dishes

Il Pescato del Giorno

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby

The Catch of the Day

White fish, crustaceans, molluscs and baby veggies

€ 32

Il Dentice Imperiale

In crosta di pane saporito, spinaci, salsa

The Imperial Red Snapper

Homemade pasta, filled with cheese and pepper,

€ 30

Secondi Piatti di Terra - Meat Dishes

Il Filetto di Manzo

Arcobaleno di verdure, salsa di peperoni e lamponi

The Beef Fillet

Rainbow of vegetables, pepper sauce and raspberries

€ 30

Il Lingotto Croccante

Ripieno di verdurine e parmigiano

The Crispy Lingot

Stuffed with vegetables and parmesa cheese

€ 24

Dessert

La Cheesecake
Amarena e cioccolato fondente

The Cheesecake
Black cherry and dark chocolate

€ 12

La Pastiera Fredda
Semifreddo, grano, arancia e canditi

The Cold Pastiera
Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits

€ 12

Le Millefoglie
Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato

The Millefeuille
Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel

€ 12

La Tartellata

Al cacao, confettura di albicocca, namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts

€ 12

Il Tiramisù

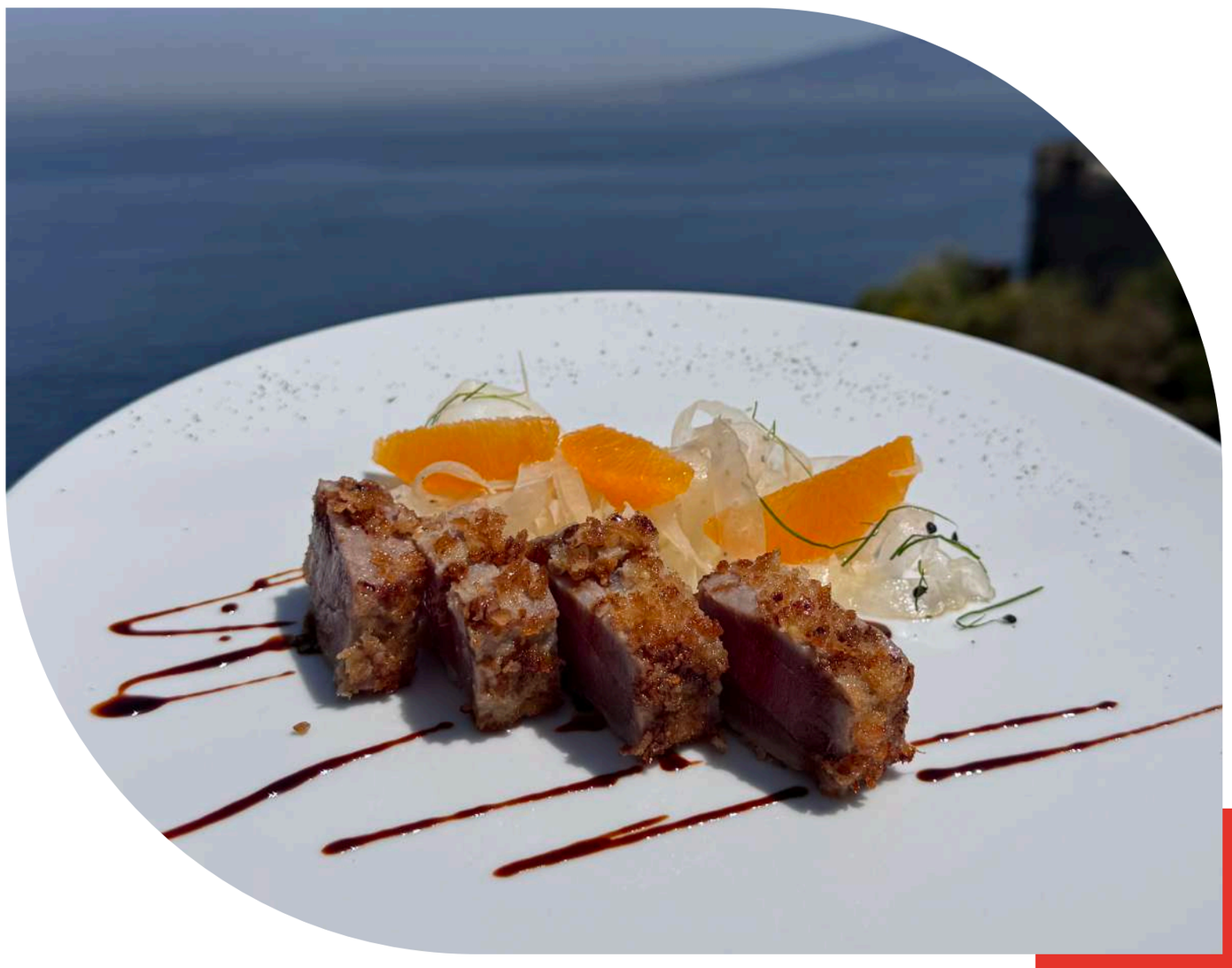
Mascarpone, crumble e caffè

The Tiramisù

Mascarpone cheese, crumble and coffee

€ 12

Menu Degustazione Mare
Sea Tasting Menu



Il Tonno
Tataki, in crosta di tarallo e miele

The Tuna
Tataki, in a tarallo and honey crust

Le Capesante
Velate con guanciale, soffice di patate e vongole

The Scallops
Velated with bacon, soft potatoes and clams

Le Linguine
Alla Nerano, con gambero rosso e fiore di zucca

The Linguine
Nerano style, with red shrimp and courgette flowers

Il Dentice Imperiale

In crosta di pane saporito, spinaci, salsa di patate e zafferano

The Imperial Red Snapper

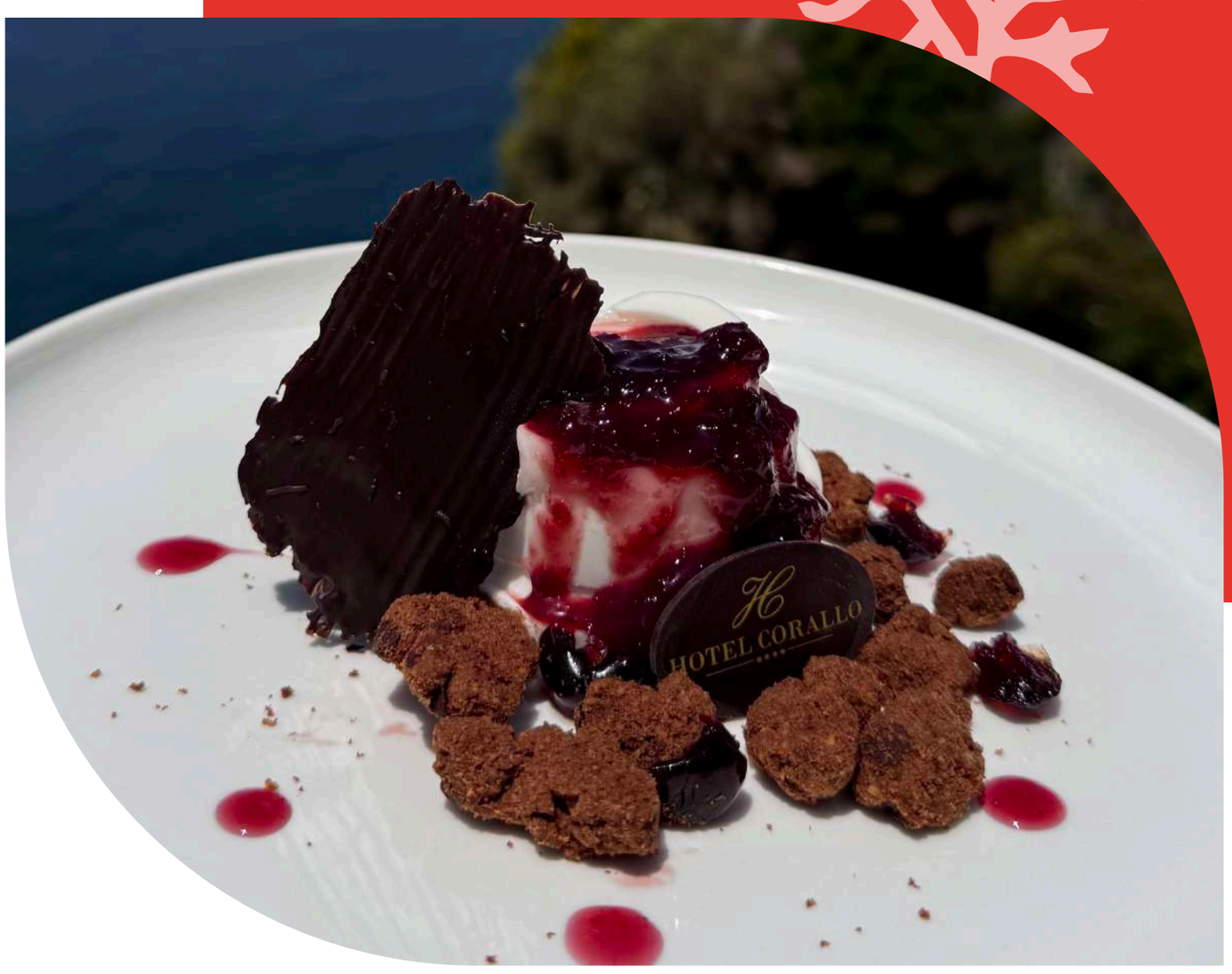
In a crust of tasty bread, spinach, potato sauce

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente

The Cheesecake

Black cherry and dark chocolate



€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

€ 100.00 per person – beverage excluded

The tasting menu is served only for the whole table

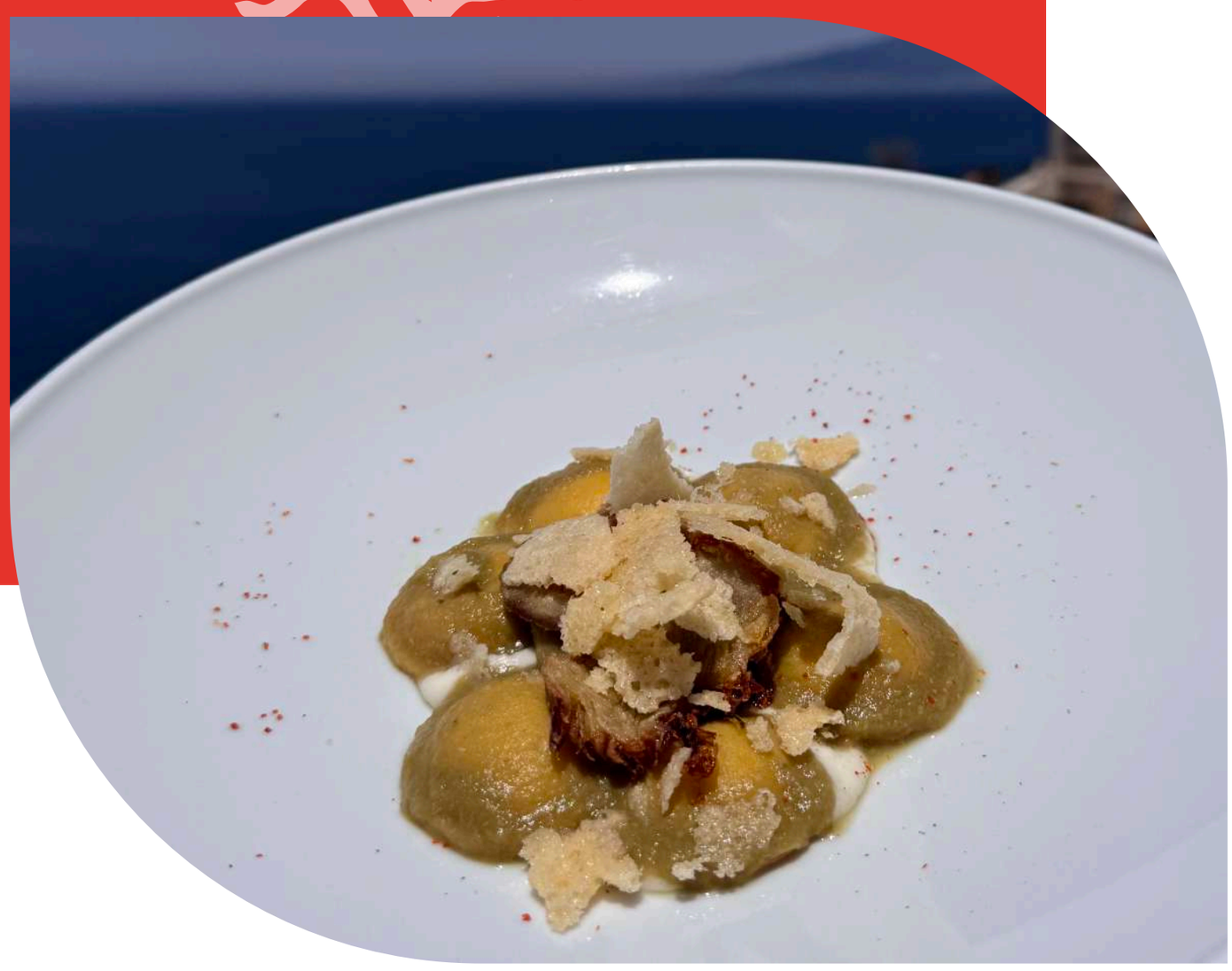
Menu Degustazione Terra
Land Tasting Menu

Il Pomodoro
Ripieno di stracciata di bufala, pomodorini e olive

The Tomato
Stuffed with buffalo mozzarella, cherrytomatoes and olives

Il Tortino di Zucchine
Caciocavallo, parmigiano e nocciole

The Zucchini Tart
Caciocavallo cheese, parmesan and



I Bottoni
Di pasta fresca, ripieni di cacio e pepe, carciofi e pecorino

The Bottoni
Homemade pasta, filled with cheese and pepper, artichokes and pecorino

Il Filetto di Manzo

Arcobaleno di verdure, salsa di peperoni e lamponi

The Beef Fillet

Rainbow of vegetables, pepper sauce and raspberries

Le Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

€ 90.00 per person – beverage excluded

The tasting menu is served only for the whole table

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Fantasia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti,
salmone affumicato

Le Linguine con ragù
di polpo alla Luciana
e nocciole croccanti

Frittura di gamberi
e calamari

La Delizia a Limone

€ 70.00 per persona
bevande escluse
Il menù degustazione
è servito unicamente
per tutto il tavolo

Mediterranean Fantasy
Octopus, cuttlefish, shrimp,
smoked salmon

Linguine with Luciana-style
octopus ragù and
crunchy hazelnuts

Fried prawns and
squids

Sorrento traditional
lemon cake

€ 70.00 per person
beverage excluded
The tasting menu is
served only for the whole
table

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Parmigiana di Melanzane

Gnocchi di patate alla Sorrentina
Pomodoro e Mozzarella

Polpette alla Napoletana

Babà al Rum

€ 70.00 per persona bevande escluse
Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

Eggplant Parmigiana

Potato gnocchi Sorrento style
Tomato and Mozzarella Cheese

Meatballs Neapolitan-Style

Rum Babà

€ 70.00 per person beverage excluded
The tasting menu is served only for the whole table

Coperto

€ 3.00 per persona

Cover charge

€ 3.00 per person