



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 stracciatella 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



La Tartare di Ricciola

Gazpacho di pomodoro, burrata e mela verde

The Amberjack Tartare

Tomato gazpacho, burrata cheese and green apple

€ 27





Il Tonno

Tataki, in crosta di tarallo e miele

The Tuna

Tataki, in a tarallo and honey crust

€ 24

Le Capesante

Velate con guanciaie, soffice di patate e vongole

The Scallops

Velated with bacon, soft potatoes and clams

€ 25



Il Polpo

Arrosto, con scarola alla napoletana

The Octopus

Roast, with Neapolitan escarole

€ 24

Primi Piatti - Pasta and Rice Dishes



Il Risotto

Vialone nano, con vongole, asparagi e limone

The Risotto

Vialone nano, with clams, asparagus and lemon

€ 28

La Zuppa Tiepida

Di pomodoro arrosto, concassé di verdure e provola

The Warm Soup

Roasted tomato, concassé of vegetables and provola cheese

€ 22



Gli Gnocchi

Con seppioline, cozze, pomodorini e salicornia

The Gnocchi

With baby cuttlefish, mussels, cherry tomatoes and glasswort

€ 26



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 Picatti 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 di patate e zafferano

The Imperial Red Snapper

Homemade pasta, filled with cheese and pepper,

€ 30



L'Orata

Al burro di alici, asparagi e guazzetto di vongole

The Sea Bream

With anchovy butter, asparagus and clam stew

€ 28



Secondi Picatti di Terra - Meat Dishes



Il Polletto “Cenerino”

Ripieno alle erbe,
funghi e mandorle

The Chicken “Cenerino”

*Stuffed with herbs,
mushrooms and al-
monds*

€ 25

Il Filetto di Manzo

Arcobaleno di verdure,
salsa di peperoni e
lamponi

The Beef Fillet

*Rainbow of vegetables,
pepper sauce and ra-
spberries*

€ 30



Il Lingotto Croccante

Ripieno di verdure 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 Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil

€ 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



La Tartare di Ricciola

Gazpacho di pomodoro, burrata e mela verde

The Amberjack Tartare

Tomato gazpacho, burrata cheese and green apple

Le Capesante

Velate con guanciaie, soffice di patate e vongole

The Scallops

Velated with bacon, soft potatoes and clams



Gli Gnocchi

Con seppioline, cozze, pomodorini e salicornia

The Gnocchi

With baby cuttlefish, mussels, cherry tomatoes



Il Dentice Imperiale

In crosta di pane saporito, spinaci, salsa di patate

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 stracciatella 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

Spaghetti alle Vongole

**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*

Spaghetti with Clams

**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