



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 bufala,
biscotto di Agerola
e olio al basilico

The Tomato

*Buffalo mozzarella
filling, Agerola biscuit
and basil oil*

€ 22

Il Tortino di Zucchine

Caciocavallo,
parmigiano e nocciole

The Zucchini Flan

*Caciocavallo cheese,
parmesan and
hazelnuts*

€ 22



La Ceviche di Orata

Frutto della passione,
pomodorini arrosto e
gel di limone

The Sea Bream Ceviche

*Passion fruit, roasted
cherry tomatoes and
lemon gel*

€ 24





Il Tonno

Tataki in crosta di tarallo napoletano, miele e julienne di finocchi

The Tuna

Tataki in a neapolitan Tarallo and honey crust garnished with a fennel julienne

€ 25

Le Capesante

Velata al guanciaie, soffice di cannellini e scarola al salto

The Scallops

Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole

€ 25



Il Polpo

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole*

The Octopus

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce**

€ 25

Primi Piatti - Pasta and Rice Dishes



Il Risotto

Vialone nano, con asparagi e limone

The Risotto

“Vialone Nano” rice, with baby clams, asparagus and lemon

€ 28

Gli Gnocchi

Con seppioline*, cozze, pomodorini e salicornia

The Gnocchi

With baby cuttlefish, mussels, cherry tomatoes and samphire*

€ 26



Gli Spaghettoni

Cacio e pepe, polpo* croccante e neve di bottarga

The Spaghettoni

Cacio cheese, black pepper, crispy octopus and bottarga sprinkle*

€ 25





La Pasta Mista

Patate, provola, guanciale e popcorn

The Mixed Pasta

Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn

€ 24

I Tortelli

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura

The Tortelli

Nerano-style stuffed with courgettes and double-cooked red prawns

€ 28



Le Candele

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

The Candele Pasta

Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese

€ 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 sapo-rito, friarielli e salsa di patate allo zafferano

The Imperial Red Snapper

In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron

€ 30



Il Mosaico di Spigola

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata, olio al basilico e limone

The Sea Bass Mosaic

With fresh herbs, marbled yogurt sauce, basil oil and lemon

€ 28



Secondi Piatti di Terra - Meat Dishes



Il Filetto di Manzo

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli

The Beef Fillet

Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream

€ 30

Il Polletto "Cenerino"

Ripieno alle erbe, funghi e carote

The "Cenerino" Chicken

Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots

€ 26



Vegetariano - Vegetarian



La Mezzaluna di Melanzana

Croccante, passatina di San Marzano e basilico

The Eggplant Half-Moon

Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana

€ 24

Dessert



Il Babà “Perdu”

Con crema pasticciera e gli agrumi di Sorrento

The “Perdu” Babà

With custard cream and Sorrento citrus fruits

€ 13

La Sferamisù

Mascarpone, Crumble e caffè

The Sferamisù

Mascarpone cheese, crumble and coffee

€ 13



La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente

The Cheesecake

Black cherry and dark chocolate

€ 13





Il Cremoso

Al Baileys, caramello e mandorle

The Creamy Dessert

Baileys, caramel and almonds

€ 13

La Millefoglie

Nel bosco, crema Chantilly e menta

The Millefeuille

Forest berries, Chantilly cream and mint

€ 13



La Pastiere Fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi

The Cold Pastiera

Semifreddo, wheat, orange and candied fruit

€ 13





I nostri Gelati

Artigianali, serviti in cialda croccante

The Ice-creams

Homemade, served in crunchy wafer

€ 13

Menu Degustazione Mare

Sea Tasting Menu



La Ceviche di Orata

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

The Sea Bream Ceviche

Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel

Le Capesante

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

The Scallops

Guanciale velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole



Gli Gnocchi

Con seppioline*, cozze, pomodorini e salicornia

The Gnocchi

With baby cuttlefish*, mussels, cherry tomatoes and samphire



Il Mosaico di Spigola

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata, olio al basilico e limone

The Sea Bass Mosaic

With fresh herbs, marbled yogurt sauce, basil oil and lemon



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 bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

The Tomato

Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil

Il Tortino di Zucchine

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

The Zucchini Flan

Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts



Le Candele

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

The Candele Pasta

Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese



Il Filetto di Manzo

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli

The Beef Fillet

Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream

La Millefoglie

Nel bosco, crema Chantilly e menta

The Millefeuille

Forest berries, Chantilly cream and mint



€ 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

**€ 75.00 per persona
bevande escluse**

Il menù degustazione
è servito unicamente
per tutto il tavolo

Mediterranean Fantasy

*Octopus, cuttlefish, shrimp
and smoked salmon*

**Spaghetti with
clams**

**Fried prawns and
squids**

**Sorrento traditional
lemon cake**

**€ 75.00 per person
beverage excluded**

*The tasting menu is
served only for the whole
table*



La Tradizione dalla Terra *The Tradition by the Land*

Parmigiana di Melanzane

Gnocchi di patate
alla Sorrentina

Pomodoro e Mozzarella

Polpette alla Napoletana

Babà al Rum

€ 75.00 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

€ 75.00 per person
beverage excluded

*The tasting menu is
served only for the whole
table*





* Secondo le stagioni potrebbe essere congelato

Si comunica alla gentile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n. 852/04)

Coperto

€ 3.00 per persona

* According to the season it could be frozen

We would like to inform our customers that some products are treated with rapid temperature reduction (pursuant to EC regulation no. 852/04)

Cover charge

€ 3.00 per person