



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

# *Pasta and Rice Dishes*

## ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

## ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

## ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

## ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà "Perdu"**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

# *Pasta and Rice Dishes*

## ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

## ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

## ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

## ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà "Perdu"**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciale velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

# *Pasta and Rice Dishes*

## ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

## ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

## ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

## ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà “Perdu”**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

## *Pasta and Rice Dishes*

### ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

### ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

### ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

### ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà "Perdu"**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

# *Pasta and Rice Dishes*

## ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

## ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

## ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

## ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà “Perdu”**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

## *Pasta and Rice Dishes*

### ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

### ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

### ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

### ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà “Perdu”**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

## *Pasta and Rice Dishes*

### ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

### ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

### ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

### ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà "Perdu"**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

## *Pasta and Rice Dishes*

### ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

### ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

### ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

### ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà “Perdu”**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***



RISTORANTE  
CORALLO

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



RISTORANTE  
CORALLO

*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*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico € 22

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

\*\*\*\*\*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone € 24

\*\*\*\*\*

## **Il Tonno**

Tataki in crosta di tarallo napoletano,  
miele e julienne di finocchi € 25

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto € 25

\*\*\*\*\*

## **Il Polpo**

Alla catalana, datterini bicolori e guacamole \* € 25

## *Starters*

### **The Tomato**

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Zucchini Flan**

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bream Ceviche**

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel € 24*

\*\*\*\*\*

### **The Tuna**

*Tataki in a neapolitan Tarallo  
and honey crust garnished with a fennel julienne € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Scallops**

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole € 25*

\*\*\*\*\*

### **The Octopus**

*Catalan style, two-color datterino tomatoes and guacamole sauce \* € 25*

# *Primi Piatti*

## **Il Risotto**

Vialone nano, con lupini, asparagi e limone € 28

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

\*\*\*\*\*

## **Gli Spaghettoni**

Cacio e pepe, polpo\* croccante e neve di bottarga € 25

\*\*\*\*\*

## **La Pasta Mista**

Patate, provola, guanciaie e pop corn € 24

\*\*\*\*\*

## **I Tortelli**

Alla Nerano con gamberi rossi in doppia cottura € 28

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella € 24

## *Pasta and Rice Dishes*

### ***The Risotto***

*Vialone Nano rice, with lupins, asparagus and lemon € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire € 26*

\*\*\*\*\*

### ***The Spaghettoni***

*Cacio cheese, black pepper, crispy octopus\* and bottarga sprinkle € 25*

\*\*\*\*\*

### ***The Mixed Pasta***

*Potatoes, smoked provola cheese, guanciale and popcorn € 24*

\*\*\*\*\*

### ***The Tortelli***

*Nerano-style, stuffed with crougettes and double-cooked red prawns € 28*

\*\*\*\*\*

### ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella cheese € 24*

## *Secondi Piatti di Mare*

### **Il Pescato del Giorno**

Pesce bianco, crostacei, molluschi e orto baby € 32

\*\*\*\*\*

### **Il Dentice Imperiale**

In crosta di pane saporito, friarielli e salsa di patate allo zafferano € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Mosaico di Spigola**

Alle erbe, salsa allo yogurt marmorizzata,  
olio al basilico e limone € 28

## *Secondi Piatti di Terra*

### **Il Filetto di Manzo**

All'aglianico, patate in doppia consistenza e crema di piselli € 30

\*\*\*\*\*

### **Il Polletto "Cenerino"**

Ripieno alle erbe, funghi e carote € 26

## *Vegetariano*

### **La Mezzaluna di Melanzana**

Croccante, passatina di San Marzano e basilico € 24

## *Fish Dishes*

### **The Catch of the Day**

*White local fish, crustaceans, molluscs and baby veggies € 32*

\*\*\*\*\*

### **The Imperial Red Snapper**

*In a crust of tasty bread, friarielli greens, potato sauce and saffron € 30*

\*\*\*\*\*

### **The Sea Bass Mosaic**

*With fresh herbs, marbled yogurt sauce,  
basil oil and lemon € 28*

## *Meat Dishes*

### **The Beef Fillet**

*Aglianico red wine sauce, potatoes in two textures and pea cream € 30*

\*\*\*\*\*

### **The “Cenerino” Chicken**

*Stuffed with fresh herbs, mushrooms and carrots € 26*

## *Vegetarian*

### **The Eggplant Half-Moon**

*Sliced crispy bread stuffed with eggplant parmigiana € 24*

## *Dessert*

### **Il Babà “Perdu”**

Con crema pasticciera gli agrumi di Sorrento € 13

\*\*\*\*\*

### **La Sferamisù**

Mascarpone, Crumble e caffè € 13

\*\*\*\*\*

### **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente € 13

\*\*\*\*\*

### **Il Cremoso**

Al Baileys, caramello e mandorle € 13

\*\*\*\*\*

### **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta € 13

\*\*\*\*\*

### **La Pastiere Fredda**

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 13

\*\*\*\*\*

### **I nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante € 13

## *Dessert*

### ***The “Perdu” Babà***

*With custard cream and Sorrento citrus fruits € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Sferamisù***

*Mascarpone cheese, crumble and coffee € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Creamy Dessert***

*Baileys, caramel and almonds € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Cold Pastiera***

*Semifreddo, wheat, orange and candied fruit € 13*

\*\*\*\*\*

### ***The Ice-creams***

*Homemade, served in crunchy wafer € 13*

# *Menu Degustazione Mare*

## **La Ceviche di Orata**

Frutto della passione, pomodorini arrosto e gel di limone

\*\*\*\*\*

## **Le Capesante**

Velata al guanciale, soffice di cannellini e scarola al salto

\*\*\*\*\*

## **Gli Gnocchi**

Con seppioline\*, cozze, pomodorini e salicornia

\*\*\*\*\*

## **Il Mosaico di Spigola**

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

\*\*\*\*\*

## **La Cheesecake**

Amarena e cioccolato fondente

€ 100.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Sea Tasting Menu*

## ***The Sea Bream Ceviche***

*Passion fruit, roasted cherry tomatoes and lemon gel*

\*\*\*\*\*

## ***The Scallops***

*Guanciaie velouté, cannellini bean mousse and sautéed escarole*

\*\*\*\*\*

## ***The Gnocchi***

*With baby cuttlefish\*, mussels, cherry tomatoes and samphire*

\*\*\*\*\*

## ***The Sea Bass Mosaic***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Cheesecake***

*Black cherry and dark chocolate*

*€ 100.00 per person – Beverage excluded  
The tasting menu is served only for the whole table*

# *Menu Degustazione Terra*

## **Il Pomodoro**

Ripieno di bufala, biscotto di Agerola e olio al basilico

\*\*\*\*\*

## **Il Tortino di Zucchine**

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

\*\*\*\*\*

## **Le Candele**

Ripiene con pesto di melanzane, pomodoro e mozzarella

\*\*\*\*\*

## **Il Filetto di Manzo**

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

\*\*\*\*\*

## **La Millefoglie**

Nel bosco, crema Chantilly e menta

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

# *Land Tasting Menu*

## ***The Tomato***

*Buffalo mozzarella filling, Agerola biscuit and basil oil*

\*\*\*\*\*

## ***The Zucchini Flan***

*Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts*

\*\*\*\*\*

## ***The Candele Pasta***

*Stuffed with eggplant pesto, tomato and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## ***The Beef Fillet***

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

\*\*\*\*\*

## ***The Millefeuille***

*Forest berries, Chantilly cream and mint*

*€ 90.00 per person – Beverage excluded*

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

## *La Tradizione dal Mare*

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 al limone

€ 75.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

## *La Tradizione dalla Terra*

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

## *The Tradition by the Sea*

*Octopus, cuttlefish, shrimp  
and smoked salmon marinated*

\*\*\*\*\*

*The Linguine with Luciana-style octopus\* ragout and crunchy hazelnuts*

\*\*\*\*\*

*Fried prawns and squids*

\*\*\*\*\*

*Sorrento traditional lemon cake*

*€ 75.00 per person – Beverage excluded*

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

## *The Tradition by the Land*

*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

\* *According to the season it could be frozen*

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

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

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***