



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