



RISTORANTE
CORALLO

Taste & Relax

Full Selection

A symphony of taste for every moment

ANTIPASTI – STARTERS

dalle 12.00 alle 15.00 | *from 12.00 pm to 3.00 pm*

Fantasia Mediterranea: polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato

Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

25.00

Tentacoli di polpo, fagioli cannellini e pesto di basilico

Octopus salad, cannellini beans and basil pesto

20.00

Salmone affumicato, avocado e lime

Smoked salmon, avocado and lime

20.00

Petali di prosciutto di Parma con treccia sorrentina

Parma ham with local mozzarella cheese

18.00

Sauté di cozze

Mussels sauté

18.00

Bruschetta con pomodorini  

Cherry tomato bruschetta

8.00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

dalle 12.00 alle 15.00 | *from 12.00 pm to 3.00 pm*

MARE SEAFOOD

Spaghetti con ragù di polpo alla luciana e nocciole croccanti

Spaghetti with luciana-style octopus ragout and crunchy hazelnuts

26.00

Risotto alla pescatora

Seafood risotto

26.00

Paccheri con ricciola, datterini gialli e rossi e salicornia

Paccheri pasta with amberjack, yellow and red tomatoes and samphire

25.00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

24.00

TERRA LAND

Ravioli Capresi 🌿

Homemade ravioli filled with mozzarella cheese, tomato sauce and basil

20.00

Linguine alla Nerano (con zucchine) 🌿

Linguine Nerano style (with courgettes)

20.00

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella) 🌿

Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

20.00

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

dalle 12.00 alle 15.00 | *from 12.00 pm to 3.00 pm*

MARE SEAFOOD

Intreccio di spigola gratinata

Sea bass au gratin

25.00

Tonno rosso scottato

Seared bluefin tuna

24.00

Frittura di gamberi* e calamari*

Fried prawns and calamari**

24.00

TERRA LAND

Filetto di manzo ai tre pepi

Beef fillet with three peppers

28.00

Cotoletta all'Amalfitana (con pomodori e mozzarella)

Fried cutlet Amalfi style (with tomatoes and mozzarella cheese)

18.00

Hamburger di scottona alla piastra

Grilled scottona beef burger

17.00

Pollo alla griglia

Grilled chicken breast

16.00

INSALATE – SALADS

Caesar

Lattuga, crostini di pane, pollo, olive nere, parmigiano, bacon croccante, salsa Caesar
Lettuce, croutons, chicken, black olives, parmesan cheese, crispy bacon, Caesar sauce

20.00

Caponata

Biscotto di Agerola, pomodori, olive, melanzane sott'olio, tonno, mozzarella
Agerola biscuit bread, tomatoes, olives, oil preserved eggplants, tuna, mozzarella cheese

20.00

Greek 🌱

Pomodoro, cetriolo, cipolla rossa, olive, feta
Tomatoes, cucumber, red onion, olives, feta cheese

18.00

Caprese 🌱

Pomodori di Sorrento, fiordilatte
Sorrento tomatoes, mozzarella cheese

18.00

CONTORNI – SIDE DISHES

Melanzane a funghetti 🌱🌱
Chopped fried aubergines

9.00

Patate fritte 🌱🌱
French fries

8.00

Patate al forno 🌱🌱
Baked potatoes

8.00

Insalata Mista 🌱🌱
Mixed salad

7.00

Insalata di pomodori 🌱🌱
Tomatoes salad

7.00

SANDWICHES

20.00

SERVITI CON PATATINE FRITTE | SERVED WITH FRENCH FRIES

Club Sandwich

Pane bianco, petto di pollo alla griglia, lattuga, pomodori, bacon, uovo sodo
White bread, grilled chicken breast, lettuce, tomatoes, bacon, boiled egg

Cheeseburger

Hamburger di scottona, cheddar, bacon, pomodoro, cetriolini
Scottona beef burger, cheddar, bacon, tomatoes, gherkins

Sorrento

Panino ai cereali, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche, carciofini, pomodori secchi
Multigrain bread with local buffalo mozzarella cheese, taggiasca olives, artichokes, dried tomatoes

PIZZE

Nerano

Zucchine, provolone del Monaco, basilico fresco
Zucchini, provolone del Monaco, fresh basil

14.00

Capricciosa

Funghi, prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella
Mushrooms, ham, tomato sauce and mozzarella cheese

14.00

Diavola

Salame napoletano piccante, pomodoro, mozzarella
Neapolitan spicy salami, tomato sauce and mozzarella cheese

14.00

Margherita

Mozzarella, pomodoro, basilico
Mozzarella cheese, tomato sauce and basil

12.00

DESSERTS

13.00

Sferamisù

Mascarpone, crumble, e caffè
Mascarpone cheese, crumble and coffee

Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente
Black cherry and dark chocolate

Delizia al limone

Sorrento traditional lemon cake

Caprese al cioccolato con gelato vaniglia

Caprese cake (almonds and chocolate) with vanilla ice-cream

Gelati misti serviti con cialda croccante

Limone, Fragola, Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio, Nocciola
Homemade ice-cream served in crunchy wafer
Lemon, Strawberry, Chocolate, Vanilla, Pistachio, Hazelnut

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal mixed fruit

COPERTO € 2.00 per persona | COVERED € 2.00 for person

ALLERGENI | ALLERGENS

In caso di allergie o intolleranze, chiedere la tabella allergeni allo staff

In case of allergies or intolerances, ask the staff for the allergen table

** Secondo le stagioni potrebbe essere congelato.*

Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti e conservati a -18°C secondo la normativa vigente

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

Some products could be rapid frozen chilled and stored at -18°C



Vegan



Vegetarian

VINO BIANCO – WHITE WINE

Collio Pinot Grigio 2024

Conti Formentini

🍷 12.00 🍷 36.00

Collio Chardonnay 2024

Conti Formentini

🍷 12.00 🍷 36.00

Falanghina del Taburno “ Armunia” 2023

Viticoltori San Martino

🍷 10.00 🍷 34.00

Costa d’Amalfi Furore Bianco 2025

Marisa Cuomo

🍷 50.00

Fiano Paestum Trentenare 2025

San Salvatore

🍷 42.00

Ischia Biancolella 2025

Antonio Mazzella

🍷 36.00

Collio Sauvignon 2025

Conti Formentini

🍷 36.00

VINO ROSÈ – ROSÈ WINE

Paestum Rosato Vetere 2025

San Salvatore

🍷 12.00 🍷 42.00

Salento Kreos 2025

Castello Monaci

🍷 30.00

VINO ROSSO – RED WINE

Chianti classico “Granaio” 2023

Melini

🍷 12.00 🍷 40.00

Aglianico del Taburno “Armunia” 2021

Viticoltori San Martino

🍷 10.00 🍷 34.00

Beneventano Cabernet Sauvignon “Rhyton” 2021

Masseria Frattasi

🍷 55.00

Lacryma Christi del Vesuvio Gelsonero 2024

Villa Dora

🍷 42.00

Bordeaux Sup. Rouge 2020

Le Gran Verdus

🍷 40.00

SPUMANTE – PROSECCO

Moscato D’Asti “Bosco d’La Rei”

Batasiolo

🍷 12.00 🍷 42.00

Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Bolla

🍷 10.00 🍷 40.00

Trento “Ferrari”

F.lli Lunelli

🍷 60.00

CHAMPAGNE

Dom Pérignon *Vintage*

🍷 450.00

Taittinger *Rosè Prestige*

🍷 160.00

Louis Roederer *Carte Blanche*

🍷 150.00

Veuve Clicquot *Cuvèe Brut*

🍷 140.00

Moët & Chandon *Brut Imperial*

🍷 140.00

Laurent Perrier *La Cuvèe Brut*

🍷 130.00

Beaumont des Crayères *Brut Rosè*

🍷 120.00

Beaumont des Crayères *Brut*

🍷 100.00

FRANCIACORTA

Monogram *Brut*

🍷 15.00 🍷 65.00

Cà del Bosco *Cuvèe Prestige Saten*

🍷 120.00

Cà del Bosco *Cuvèe Prestige Rosè*

🍷 100.00

Cà del Bosco *Cuvèe Prestige Brut*

🍷 90.00

Monogram *Rosè*

🍷 70.00

Monogram *Saten*

🍷 70.00

COCKTAILS

CORALLO SIGNATURE

15.00

Dolce Vita

Vodka/Tequila, limoncello, lemon sorbet

CLASSICS

14.00

Daiquiri

Rum, lemon, sugar

Mojito

Rum, lime, mint, sugar

Dry Martini

Gin/Vodka, dry vermouth, lemon/olives

Margarita

Tequila, triple sec, lime, agave

Pornstar Martini

Vodka, passion fruit, vanilla, prosecco

Espresso Martini

Vodka, coffee liqueur, cold brew coffee

Spritz

As you like:

Aperol, Limoncello, Campari, St. Germain

ANALCOLICI – ALCOHOL FREE

12.00

Citrus Eden

(zesty)

Fresh citrus mix, sugar, soda

G.T.

(dry)

Alcohol free Gin, tonic water

Spritz 0.0

(bittersweet - sparkling)

Orange aperitif, alcohol free prosecco

Bellino

(fruity - sparkling)

Peach puree, alcohol free prosecco

Ice Tea

(fresh - citrusy)

Lemon sorbet, peach tea

BIBITE – SOFT DRINKS

Mineral water

3.50

Soft drinks

5.00

Sorbets

6.00

Fresh fruit juice

7.00

BIRRE – BEERS

Meantime (anytime) draft

0,4 lt

8.50

Peroni draft

0,4 lt

7.00

Tripel craft (Sorrento)

10.00

St. Stefanus

8.00

Pilsner Urquell (Sorrento)

7.00

Peroni 0.0

7.00

CAFFÈ INFUSI – COFFEE TEA

Espresso

2.50

Americano

3.50

Milk and coffee

4.00

Cappuccino

5.00

Tea and infusions

5.00

Shaken iced coffee

5.00