



RISTORANTE
CORALLO

Taste & Relax

Full Selection

A symphony of taste for every moment

dalle 12.00 alle 15.00 | from 12.00 pm to 3.00 pm

ANTIPASTI STARTERS

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

16.00

Bruschetta con pomodorini 🌱🌿

Cherry tomato bruschetta

8.00

INSALATE SALADS

18.00

Caesar

Lattuga, crostini di pane, pollo, olive nere, parmigiano, salsa Caesar

Lettuce, croutons, chicken, black olives, parmesan cheese, Caesar sauce

Caprese 🌱

Pomodori di Sorrento, fiordilatte

Sorrento tomatoes, mozzarella cheese

Corallo

Lattuga, rucola, radicchio, pomodorini, mozzarella, mais, tonno, olive bianche e nere, crostini

Lettuce, rocket, radicchio, cherry tomatoes, mozzarella cheese, corn, tuna, white and black olives, croutons

PRIMI PIATTI MARE SEAFOOD FIRST COURSES

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

23.00

PRIMI PIATTI TERRA LAND FIRST COURSES

Ravioli Capresi 🌿

Homemade ravioli filled with mozzarella cheese, tomato sauce and basil

20.00

Linguine alla Nerano (con zucchine) 🌿

Linguine Nerano style (with courgettes)

19.00

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella) 🌿

Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

18.00

SECONDI PIATTI MARE SEAFOOD MAIN COURSES

Intreccio di spigola gratinata

Sea bass au gratin

25.00

Gamberoni* alla brace

*Grilled prawns**

25.00

Frittura di gamberi* e calamari*

Fried prawns and calamari**

24.00

SECONDI PIATTI TERRA LAND MAIN COURSES

Filetto di manzo ai tre pepi

Beef fillet with three peppers

28.00

Hamburger di scottona alla piastra

Grilled scottona beef burger

16.00

Cotoletta all'Amalfitana (con pomodori e mozzarella)

Fried cutlet Amalfi style (with tomatoes and mozzarella cheese)

18.00

Pollo alla griglia

Grilled chicken breast

15.00

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

PIZZE

12.00

Margherita 

Mozzarella, pomodoro, basilico

Mozzarella cheese, tomato sauce and basil

Capricciosa

Funghi, prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella

Mushrooms, ham, tomato sauce and mozzarella cheese

Diavola

Salame napoletano piccante, pomodoro, mozzarella

Neapolitan spicy salami, tomato sauce and mozzarella cheese

Ortolana 

Mozzarella e verdure di stagione

Mozzarella cheese with fresh seasonal vegetables

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, maionese
White bread, grilled chicken breast, lettuce, tomatoes, bacon, boiled egg and mayonnaise

Cheeseburger

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

Napoletano

Saltimbocca, pancetta, patate al forno, diavoleto sorrentino
Pizza bread, bacon, baked potatoes, spicy sorrentine cheese

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

DESSERT

Tiramisù con mousse al mascarpone, crumble al caffè, caramello e polvere di cacao
Tiramisu cake with mascarpone cheese mousse, coffee crumble, caramel and cocoa powder
12.00

Babà al rum
Rum Baba
12.00

Delizia al limone
Sorrento traditional lemon cake
12.00

Caprese al cioccolato con gelato vaniglia
Caprese cake (almonds and chocolate) with vanilla ice-cream
12.00

Gelati misti serviti con cialda croccante
Gusti: Limone, Fragola, Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio, Nocciola
Homemade ice-cream served in crunchy wafer
Flavours: Lemon, Strawberry, Chocolate, Vanilla, Pistachio, Hazelnut
12.00

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal mixed fruit
10.00

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 Chardonnay 2024

Conti Formentini

 12.00  36.00

Campania bianco "Caprice" 2024

Capri Moonlight

 10.00  34.00

Costa d'Amalfi Furore Bianco 2024

Marisa Cuomo

 50.00

Fiano Paestum Trentenare 2024

San Salvatore

 42.00

Biancolella d'Ischia 2024

Casa D'Ambra

 36.00

Collio Pinot Grigio 2024

Conti Formentini

 36.00

Collio Sauvignon 2024

Conti Formentini

 36.00

VINO ROSÈ ROSÈ WINE

Salento Kreos 2024

Castello Monaci

 10.00  30.00

Paestum Rosato Vetere 2024

San Salvatore

 42.00

VINO ROSSO RED WINE

Chianti classico “Granaio” 2022

Melini

 12.00  40.00

Campania Rosso “Caprice” 2024

Capri Moonlight

 10.00  34.00

Beneventano Cabernet Sauvignon “Rhyton” 2021

Masseria Frattasi

 55.00

Lacryma Christi del Vesuvio Gelsonero 2021

Villa Dora

 42.00

Bordeaux Sup. Rouge 2022

Le Gran Verdus

 40.00

SPUMANTE & PROSECCO

Moscato Spumante

Batasiolo

 10.00  40.00

Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Bolla

 10.00  40.00

Trento “Ferrari”

F.lli Lunelli

 60.00

CHAMPAGNE

Taittinger *Rosè Prestige*
 160.00

Louis Roederer *Carte Blanche*
 150.00

Veuve Clicquot *Cuvée Brut*
 140.00

Moët & Chandon *Brut Imperial*
 140.00

Laurent Perrier *La Cuvée Brut*
 130.00

Castelnau *Brut Rosè*
 120.00

Castelnau *Brut*
 100.00

FRANCIACORTA

Monogram *Brut*
 15.00  65.00

Cà del Bosco *Cuvée Prestige Saten*
 120.00

Cà del Bosco *Cuvée Prestige Rosè*
 100.00

Cà del Bosco *Cuvée Prestige Brut*
 90.00

Monogram *Rosè*
 70.00

Monogram *Saten*
 70.00

BIRRE BEERS

Peroni draft

0,4 lt

7.00

St. Benoit draft

0,4 lt

8.00

Tripel craft (Sorrento)

10.00

Syrentum craft (Sorrento)

10.00

BIBITE & SOFT DRINKS

Mineral water

3.50

Soft drinks

5.00

Fresh fruit juice

7.00

Sorbets

6.00

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

COCKTAILS

14.00

Mojito

Rum, lime, mint, sugar

Spritz

As you like:

Aperol, Limoncello, Campari, St. Germain

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

ALCOHOL FREE MOCKTAILS

10.00

Fake Mule

(spicy)

Spiced mix, lime, ginger beer

Citrus Eden

(citrusy)

Fresh citrus mix, sugar, soda

G.T.

(dry)

Gin alcohol free, tonic water

Tutti frutti

(fruity)

Pineapple, coconut, mango, passion fruit

Ice Breeze

(fresh- citrusy)

Lemon sorbet, mint tea