



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 stracciata di bufala, pomodorini e olive € 22

Il Tortino di Zucchine

Caciocavallo, parmigiano e nocciole € 22

La Tartare di Ricciola

Gazpacho di pomodoro, burrata e mela verde € 27

Il Tonno

Tataki, in crosta di tarallo e miele € 24

Le Capesante

Velate con guanciale, soffice di patate e vongole € 25

Il Polpo

Arrosto, con scarola alla napoletana * € 24

Starters

The Tomato 🍅

Stuffed with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and olives € 22

The Zucchini Tart 🥒 🍷

Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts € 22

The Amberjack Tartare 🐟 🍷

Tomato gazpacho, burrata cheese and green apple € 27

The Tuna 🐟 🌾

Tataki, in a tarallo and honey crust € 24

The Scallops 🍤

Velated with bacon, soft potatoes and clams € 25

The Octopus 🐙

*Roast, with Neapolitan escarole * € 24*

Primi Piatti

Il Risotto

Vialone nano, con vongole, asparagi e limone € 28

La Zuppa Tiepida

Di pomodoro arrosto, concassé di verdure e provola € 22

Gli Gnocchi

Con seppioline*, cozze, pomodorini e salicornia € 26

I Bottoni

Di pasta fresca, ripieni di cacio e pepe,
carciofi e pecorino € 24

Le Linguine

Alla Nerano, con gambero rosso* e fiore di zucca € 28

Gli Ziti Spezzati

Con pesto di melanzane al forno,
bacon croccante e parmigiano € 24

Pasta and Rice Dishes

The Risotto

Vialone nano, with clams, asparagus and lemon € 28

The Warm Soup

Roasted tomato, concassé of vegetables and provola cheese € 22

The Gnocchi

With baby cuttlefish, mussels, cherry tomatoes and glasswort € 26*

The Bottoni

*Homemade pasta, filled with cheese and pepper,
artichokes and pecorino € 24*

The Linguine

Nerano style, with red shrimp and courgette flowers € 28*

The Ziti Spezzati

*Pasta with baked eggplants pesto,
crispy bacon and parmesan € 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, spinaci, salsa di patate e zafferano € 30

L'Orata

Al burro di alici, asparagi e guazzetto di vongole € 28

Secondi Piatti di Terra

Il Polletto "Cenerino"

Ripieno alle erbe, funghi e mandorle € 25

Il Filetto di Manzo

Arcobaleno di verdure, salsa di peperoni e lamponi € 30

Il Lingotto Croccante

Ripieno di verdure e parmigiano € 24

Fish Dishes

The Catch of the Day

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

The Imperial Red Snapper

In a crust of tasty bread, spinach, potato sauce and saffron € 30

The Sea Bream

With anchovy butter, asparagus and clam stew € 28

Meat Dishes

The Chicken "Cenerino"

Stuffed with herbs, mushrooms and almonds € 25

The Beef Fillet

Rainbow of vegetables, pepper sauce and raspberries € 30

The Crispy Lingot

Stuffed with vegetables and parmesan cheese € 24

Dessert

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

La Pastiera Fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino
e basilico dolce € 12

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

I nostri Gelati

Artigianali, serviti in cialda croccante € 12

Dessert

The Cheesecake

Black cherry and dark chocolate € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

The Sweet Pizza Margherita

*Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce,
and sweet basil € 12*

The Tartlet

*Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka,
and toasted hazelnuts € 12*

The Tiramisù

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

The Ice-creams

Homemade, served in crunchy wafer € 12

Menu Degustazione Mare

La Tartare di Ricciola

Gazpacho di pomodoro, burrata e mela verde

Le Capesante

Velate con guanciale, soffice di patate e vongole

Gli Gnocchi

Con seppioline*, cozze, pomodorini e salicornia

Il Dentice Imperiale

In crosta di pane saporito, spinaci, salsa di patate e zafferano

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 Amberjack Tartare

Tomato gazpacho, burrata cheese and green apple

The Scallops

Velated with bacon, soft potatoes and clams

The Gnocchi

With baby cuttlefish, mussels, cherry tomatoes and glasswort*

The Imperial Red Snapper

In a crust of tasty bread, spinach, potato sauce and saffron

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 stracciata di bufala, pomodorini e olive

Il Tortino di Zucchine

Caciocavallo, parmigiano e nocciole

I Bottoni

Di pasta fresca, ripieni di cacio e pepe,
carciofi e pecorino

Il Filetto di Manzo

Arcobaleno di verdure, salsa di peperoni e lamponi

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento
e caramello salato

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

Land Tasting Menu

The Tomato

Stuffed with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and olives

The Zucchini Tart

Caciocavallo cheese, parmesan and hazelnuts

The Bottoni

*Homemade pasta, filled with cheese and pepper,
artichokes and pecorino*

The Beef Fillet

Rainbow of vegetables, pepper sauce and raspberries

The Millefeuille

*Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts,
and salted caramel*

*€ 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

Spaghetti alle vongole  

Frittura di gamberi* e calamari*  

La Delizia al limone   

€ 70.00 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   

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione è servito unicamente per tutto il tavolo

The Tradition by the Sea

Octopus, cuttlefish, shrimp,   
smoked salmon

Spaghetti with clams  

Fried prawns* and squids*  

Sorrento traditional lemon cake   

€ 70.00 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   

€ 70.00 per person – Beverage excluded

The tasting menu is served only for the whole table

Allergeni / Allergens



ARACHIDI
PEANUTS



CROSTACEI
CRUSTACEANS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



GLUTINE
GLUTEN



LATTE
MILK



LUPINI
LUPIN



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



SENAPE
MUSTARD



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY



SESAMO
SESAME



SOLFITI
SULPHITES



SOIA
SOYA



UOVA
EGGS

* 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