



RISTORANTE
CORALLO

Taste & Relax

Full Selection

A symphony of taste for every moment

dalle 12.00 alle 15.00 | from 12.00 am to 3.00 pm

ANTIPASTI STARTERS

Sinfonia Mediterranea: Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato

Octopus, cuttlefish, shrimps, smoked salmon

22.00

Tentacoli di polpo con fagioli cannellini e pesto di basilico

Octopus salad with 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

Sautè di cozze

Mussels sautè

16.00

Bruschetta con pomodorini

Cherry tomato bruschetta

8.00

INSALATE SALADS

Caesar

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

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

18.00

Caprese

Pomodori di Sorrento, fior di latte

Sorrento tomatoes, mozzarella cheese

17.00

Corallo

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

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

17.00

PRIMI PIATTI MARE SEAFOOD FIRST COURSES

Risotto alla pescatora

Risotto with sea food

26.00

Paccheri con ricciola, datterini gialli e rossi, salicornia

Paccheri pasta with amberjack, yellow and red tomatoes and grasswort

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)

Flat spaghetti 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

23.00

Gamberoni* allo spiedo

*Roasted prawns**

23.00

Frittura di gamberi* e calamari*

Fried prawns and calamari*

22.00

SECONDI PIATTI TERRA LAND MAIN COURSES

Filetto di manzo ai tre pepi

Beef fillet with three peppers

28.00

Hamburger di manzo alla piastra

Beef hamburger grilled

20.00

Cotoletta all'Amalfitana (con pomodori e mozzarella)

Fried cutlet Amalfi style (with tomatoes and mozzarella cheese)

16.00

Pollo alla griglia

Grilled chicken breast

15.00

CONTORNI SIDE DISHES

Melanzane a funghetti
Chopped fried aubergines

9.00

Patate fritte
French fries

7.00

Patate al forno
Baked potatoes

7.00

Insalata Mista
Mixed salad

7.00

Insalata di pomodori
Tomatoes salad

7.00

PIZZE

Margherita

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

11.00

Capricciosa

Funghi, prosciutto cotto, mozzarella
Mushrooms, ham and mozzarella cheese

12.00

Diavola

Salame napoletano piccante, pomodoro, mozzarella
Neapolitan spicy salami, tomatoes and mozzarella cheese

12.00

Ortolana

Mozzarella e verdure di stagione
Mozzarella cheese with fresh seasonal vegetables

12.00

SANDWICHES 18.00

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 , cheddar, bacon, pomodoro, cetriolini, maionese
Beef burger, cheddar, bacon, tomatoes, gherkins, mayonnaise

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, marinated artichokes, dried tomatoes

SERVITI CON PATATINE FRITTE | SERVED WITH FRENCH FRIES

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

UINO BIANCO WHITE WINE

Collio Chardonnay 2024

Conti Fermentini

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 2023

Casa D'Ambra

 36.00

Collio Pinot Grigio 2024

Conti Fermentini

 36.00

Collio Sauvignon 2024

Conti Fermentini

 36.00

UINO ROSÈ ROSÈ WINE

Salento Kreos 2024

Castello Monaci

10.00  30.00

Paestum Rosato Vetere 2024

San Salvatore

 42.00

UINO ROSSO RED WINE

Beneventano Cabernet Sauvignon 2021

Masseria Frattesi

 12.00  55.00

Chianti classico "Granaio" 2022

Melini

 12.00  40.00

Bordeaux Sup. Rouge 2022

Le Gran Verdus

 40.00

Campania Rosso "Caprice" 2024

Capri Moonlight

 10.00  34.00

Lacryma Christi del Vesuvio Gelsonero 2021

Villa Dora

 42.00

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

Tattinger *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

Triple craft (Sorrento)

0,4 lt

10.00

Syrentum craft (Sorrento)

0,4 lt

10.00

BIBITE & SOFT DRINKS

Acqua minerale | 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

Latte macchiato | Milk and coffee

4.00

Cappuccino

5.00

Tè ed infusi | Tea and infusions

5.00

Shakerated coffee

5.00

COCKTAILS 14.00

Coral Spritz

Gin/Vodka, orange aperitif, raspberry, champagne, cherry bitter

Piña colada

Rum, lime, pineapple, coconut

Mojito

Rum, lime, mint, sugar

Asyon 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

MOCKTAILS 10.00

Fake Mule *(spicy)*

Spiced mix, lime, ginger beer, passion fruit

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