

## Menù di pesce

### Antipasti freddi

Crostone di alici marinate con bufala e pomini	14,00
Tris di carpacci con marmellate	22,00
Insalata di mare	11,00
Cocktail di gamberi	11,00
Insalatina di spada alla siciliana	14,00
Polpo e patate	14,00
Gamberi alla catalana	11,00
Calamari con grana e carciofi	14,00
Antipasto corallo	19,00

### Antipasti caldi

Vongole alla spagnola	12,50
Vongole alla marinara	12,50
Impepata di cozze	10,50
Cozze alla marinara o tarantina	10,50
Terrina di polpo	16,00
Ciuffi di calamari all'aceto balsamico	12,00
Canocchie alla leccarda o gratinate	16,00
Radicchio e bruciatini di seppia all'aceto bianco	14,00
Crostino di polenta con polpo, gorgonzola e tartufo	18,00
Antipasto Corallo caldo	22,00

### Primi

Spaghetti alla chitarra con cozze e vongole	12,50
Cappellacci di branzino con gamberi, zucchine e vodka	16,00
Tagliolini al ragù di seppia	12,50
Carbonara di mare	13,50
Spaghetti allo scoglio	19,00
Gnocchi gamberi e zafferano	14,00
Tagliolini al salmone	12,50
Passatello con fonduta di parmigiano, gamberi e tartufo	19,00
Strozzapreti con porcini e canocchie	14,00
Tortello di patate con ragù bianco di pesce	14,00
Tagliolino rosso con capesante, vongole e bacon croccante	14,00
Gran scoglio Corallo bianco con spaghetti secco (minimo 2 persone)	45,00

### Secondi

Sogliola	15,00
Coda di rospo	20,00
Capesante gratinate (5 pezzi)	18,00
Gratinato misto (scampi, capesante, gamberoni, aragostelle)	26,00
Fritto misto	15,00
Gran fritto	20,00
Spiedini misti	15,00
Spiedino Corallo (spiedino di gambero, spiedino di calamaro, coda di rospo e pancetta, capesante e prugne)	22,50
Grigliata mista	21,00
Grigliata Corallo	42,00
Brodetto di pesce	17,00
Branzino al limone	16,50

Branzino alla provenzale	16,50
Anguilla ai ferri	23,00
Tagliata di tonno alla catalana	23,00
Mazzola alla provenzale	16,00
Seppia con crema di zucca e crumble al nero di seppia	16,00
Polpo fritto con patate schiacciate, spinaci e pomini confit	18,00

**Su prenotazione:**

Catalana al vapore con cipolla, pomodorini e aceto balsamico (minimo 2 persone) prezzo a persona	43,00
Catalana imperiale gratinata (minimo 2 persone) prezzo a persona	47,00
Paella	26,00

## Menù di carne

**Antipasti**

Tomino con verdure grigliate	14,00
Tavolozza Corallo: gnocco fritto, crudo, formaggi stagionati e confetture	12,00

**Primi**

Maccheroni al ragù o pomodoro	6,00
Cappelletti al ragù	9,50
Tortelloni burro e salvia	9,50
Lasagne	9,50
Tagliatelle ai porcini	9,50

**Secondi**

Cotoletta con patate	10,00
Svizzera con patate	11,00
Tagliata rucola e grana	16,00
Corallo burger con patate	13,00

**Contorni**

Insalata mista	4,00
Patate fritte	4,50
Verdure fritte	4,50
Patate al forno	4,50
Spinaci	4,50
Verdure gligliate	6,00

## Dolci

Sorbetto al caffè	3,00
Sorbetto al limone	3,00
Mascarpone	5,00
Tenerina al mascarpone	5,00
Dolci del giorno	5,00

A seconda della disponibilità i prodotti possono essere freschi o surgelati  
Tutta la pasta è fresca, fatta in casa  
Coperto € 2,00 pranzo e cena