

MENÙ DI PESCE

Antipasti freddi

- Crostone di alici marinate con stracciatella e pomini 16
- Insalata di mare con salsa rosa 14
- Spada alla siciliana 14
- Antipasto Corallo freddo 20
- Polpo alla mediterranea 16
- Gamberi alla Catalana 14
- Calamari alla Scapece 14
- Cheesecake di tonno e tarallo 18
- Alici del mar Cantabrico con bufala e crostone di pane nero 18

Antipasti caldi

- Vongole alla marinara o spagnola 13,5
- Cozze alla tarantina o marinara o impepata 13,5
- Cozze al gin, lime e menta 15,5
- Ciuffi con aceto balsamico 16
- Bocconcini di tonno con pepe verde 16
- Bruciatini di seppia 16
- Gamberetti con salsa agrodolce 16

Primi

Spaghetti alla chitarra cozze e
vongole 15,5

Caramelle di scampi con robiola,
zucchine e zafferano 18

Tagliolini al pesce 15

Carbonara di mare 16

Spaghetti alla chitarra allo scoglio 20

Gnocchi spada, melanzane e fonduta
di provola 18

Tagliolini al salmone 15

Passatelli gamberi, vongole e
bottarga 18

Tagliolini paglia e fieno con fiori di
zucca, gamberi rossi e semi di
papavero 16

Strozzapreti al pesto di basilico e
ragù bianco di pesce 16

Calamarata ai frutti di mare 18

Cappelletti di pesce con sugo di
pesce 18

Tortello bigusto con burro, salicornia
e limone 18

Secondi

Sogliola 15

Coda di rospo 22

Gratinato misto 30

(scampi, canestrelli, gamberoni, canolicchi)

Fritto misto 16,5

Gran fritto 20

Spiedini misti 16

Spiedino Corallo 29

(spiedino di gamberi, spiedino di calamaro, coda di rospo e pancetta e capesante e pancetta)

Grigliata mista 22

Grigliata Corallo 45

Branzino alle erbe o al naturale con patate al forno 16

Tataki di tonno al pepe verde o al naturale 22

Anguilla ai ferri 33

Zuppetta alla mediterranea con frisella 20

Polpo arrosto su crema di patate e stracciatella
18

Gamberoni al sale con pinzimonio 18

Filetto di pesce con panzanella e aglio nero 18

MENÙ DI CARNE

Antipasti

- Tavolozza Corallo 15
(piadina con crudo, formaggi stagionati e
confetture)
- Bresaola rucola e grana 12

Primi

- Cappelletti al ragù 11
- Tortelli verdi burro e salvia 10
- Lasagne 10
- Strozzapreti panna e speck 10

Secondi

- Cotoletta con patate 10
- Svizzera con patate 12
- Tagliata di manzo rucola e grana 17
- Corallo burger con patate 16

Contorni

- Patate fritte 5
- Verdure fritte 5
- Patate al forno 5
- Fagiolini 5
- Verdure grigliate 5
- Insalata mista 5

Dolci

Sorbetto al caffè 3,5

Sorbetto al limone 3,5

Mascarpone 6

Tenerina e mascarpone 6

Torta ai 3 cioccolati 6

Cheesecake ai frutti di bosco o cioccolato
o caramello 6

Tiramisù 6

Pavlova 6

Su prenotazione

Catalana imperiale gratinata 51
(minimo 2 persone) prezzo a persona

Catalana al vapore 46

con con cipolla, pomodorini e aceto
balsamico

(minimo 2 persone) prezzo a persona

Paella 27

(coperto, paella, sangria, sorbetto e caffè)

A seconda della disponibilità i prodotti possono essere freschi o
surgelati

Tutta la pasta è fresca, fatta in casa

Coperto 2,5