

ANTIPASTI

03



Crostone di alici marinate con
bufala e pomini 16

Insalata di mare con salsa rosa 14

Spada alla siciliana 14

Gamberi alla catalana 14

Millefoglie di baccalà mantecato 15

Polpo alla mediterranea 16

Cheesecake di salmone marinato 18

Antipasto Corallo 20

Vongole alla marinara 13

Cozze alla tarantina/ marinara/ impepata 13

Cozze dello chef (timo, lime e panna) 14

Ciuffi di calamari con vellutata di zucca e
ristretto al balsamico 16

Zuppetta di crostacei e frutti di mare 16

Crocchette di baccalà con salsa
all'arrabbiata 15

Brucciatini di seppie con radicchio e aceto
balsamico 16

Antipasto Corallo caldo 20

Crostone con moscardini in umido 16



Tortino di verdure con vellutata
di zucca e crema di parmigiano 14

Tavolozza Corallo (piadina,
crudo, formaggi di stagione e
confetture) 15

PRIMI



Spaghetti alla chitarra cozze e vongole	15
Carbonara di mare	16
Tagliolini al salmone	15
Spaghetti alla chitarra allo scoglio	20
Caramelle di scampi e robiola con zucchine e zafferano	18
Cappelletti di pesce al ragù di pesce	18
Fagottini di branzino con bisque di gamberi e ricotta	18
Maltagliati patate e cozze	16
Strozzapreti cacio e pepe con canocchie	16
Gnocchi di zucca con gamberi, bacon e vongole	16
Tagliatelle di farina di castagne con calamari, pinoli e pecorino	16
Passatelli in brodo di pesce	16

Cappelletti al ragù	11
Tortelli verdi burro e salvia	10
Lasagne	10



SECONDI



Sogliola	15
Coda di rospo	22
Capesante gratinate (5 pezzi)	25
Gratinato misto	30
Fritto misto	16,50
Gran fritto	20
Spiedini misti	16
Spiedini Corallo (gamberi, calamari, coda di rospo e pancetta, capesante e pancetta)	28
Grigliata mista	22
Grigliata Corallo	45
Branzino al cartoccio	16
Tataki di tonno al sesamo o al naturale con misticanza e maionese	22
Anguilla ai ferri	24
Gamberoni al sale con pinzimonio	18
Involtino di spada e gamberone con verdure spadellate	18
Polpo arrosto al chimichurri con crema di topinambur e crostini all'aglio	18

Cotoletta con patate	10
Svizzera con patate	10
Tagliata di manzo rucola e grana	17
Corallo burger con patate	15,50



CONTORNI

Patate fritte	5
Verdure fritte	5
Patate al forno	5
Pinzimonio	5
Verdure grigliate	5

SU PRENOTAZIONE

Catalana imperiale gratinata minimo **50**

2 persone (prezzo a persona)

Catalana al vapore minimo 2 **45**

persone (prezzo a persona)

Paella (coperto, sangria, acqua, sorbetto e caffè) **27**



DOLCI

Sorbetto al caffè/ limone	3,50
Mascarpone	6
Tenerina con mascarpone	6
Torta ai 3 cioccolati	6
Pavlova	6
Cheesecake frutti di bosco/ caramello/ cioccolato	6
Tiramisù	6
Torte fatte in casa	3



A seconda della disponibilità i prodotti possono essere freschi o surgelati

Tutta la pasta è fresca, fatta in casa

Coperto 2 €