

CORALE

Menu Ristorante

Corale è territorio, ricerca, persone, storie, tecnica e professionalità.

Lavoriamo sul territorio alla ricerca dei prodotti più etici, salutari e sostenibili.

La nostra missione è quella di valorizzare e raccontare il lavoro degli agricoltori e degli allevatori con i quali collaboriamo, sono loro i veri protagonisti della nostra cucina.

Il nostro team è composto da persone di varie etnie e culture. Ogni persona è una parte fondamentale del nostro progetto.

Siamo felici di avervi nostri ospiti. Buon divertimento.

Antipasti

Animella, Salsa Barbecue,
Crema di Mais e Pop Corn 15€

Pomodoro Grigliato,
Caprino e Olio al Basilico 12€

Razza al Vapore,
Pil Pil, Purè di Patate
e Olio al Levistico 14€

Primi

Ghioza di Ricotta,
Burro e Erbe Spontanee 15€

Tagliatelle all'Alfredo,
Ragù di Grigio del Casentino
e Gremolada 16€

Risotto, Pomodoro, Kimchi,
Gambero Rosso e Burrata 18€

Secondi

Costine di Cinta, Salsa Teriaki
e Lattuga al Mojito 18€

Merluzzo Arrosto, Miso,
Fagiolini e Zenzero 18€

Melanzana alla Brace,
Cre moso di Torta di Ceci
e Misticanza 14€

Dolci

Mousse al Cioccolato,
Pesca e Timo 8€

“Minestrone” di Frutta
e Verdure 8€

Tatin di Susine Selvatiche
e Gelato al Latte di Capra 8€

Il Coro dei Produttori

Frutta e Verdura
Poggio ai Grilli,
Castelfiorentino

Carne
Carlo Giusti, Lajatico
Fratelli Pertichini, Barbiano
Abati Luigi, Montespertoli
Tognetti, Montaione

Pesce
Ilio Pesca, Mare Tirreno,
Mare Mediterraneo

Olio Extra Vergine
Azienda Agricola La Spinosa,
Barberino Vald'Elsa

Farine, Latte e Formaggi
Poggio di Camporbiano,
Gambassi Terme

Erbe e Microverdure
Il Cavolo a Merenda,
Colle Val D'Elsa