

CORALE

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.



ristorante

Menu Ristorante

Autunno 2024

Alla carta

Antipasti

Trippa fritta, animelle,
puntarelle e acciughe 14€

Carciofo, menta, bottarga
e pecorino 16€

Carpaccio di ricciola
e mandarino 16€

Tartare di manzo, french
toast, mayo, 'nduja 16€

Condividiamo?

Antipasto misto conviviale 18€
per persona

Primi

Risotto cavolo nero
e ragù di triglia 16€

Tortelli salsiccia, stracchino,
sesamo e tamarindo 18€

Secondi

Palombo fritto, salsa kabayaki,
purè affumicato e levistico 18€

Brasato di guancia di manzo,
topinambur e passion fruit 18€

Contorni

Radicchio, arancia e nocciola 6€

Fagioli zolfini al fiasco 6€

Dolci

Pannacotta al cavolo nero,
gelato EVO e kiwi 8€

Zucca, arancia, mascarpone e kaki 8€