

# CORALE



Corale è un ristorante che celebra il territorio con una cucina etica, sostenibile e radicata nelle eccellenze locali. Un'esperienza che unisce gusto e comunità.

Corale è territorio, persone, ricerca, ispirazione e grande professionalità.

Lavoriamo costantemente per valorizzare i prodotti più buoni, etici e sostenibili, raccontando con i nostri piatti anche l'operato degli agricoltori e degli allevatori con i quali collaboriamo. Sono loro i veri protagonisti della cucina di Corale.

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

Siamo felici di avervi nostri ospiti.  
Buon divertimento

## Menu

## Antipasti

Tarte Tatin di Radicchio con Gelato al Blu di Camporbiano

*Radicchio Tarte Tatin with Blu Cheese*

14€

Carciofo in Fricassea con Limone Arrosto

*Artichoke in Fricassee with Roasted Lemon*

14€

Torta di Ceci, Battuto di Gamberi Rossi, Stracchino e Rucola

*Chickpeas Pie, Chopped Red Prawns, Stracchino Cheese and Arugula*

14€

Tartare di Manzo, French Toast, Mayo 'Nduja

*Beef Tartare, French Toast and 'Nduja Mayo*

16€

## Condividiamo?

Antipasto misto conviviale

*Sharing Appetizer*

18€

P.P.

## Primi

Tortello alla Lastra con Ragù di Triglia alla Livornese

*Grilled Tortello with Red Mullet Ragout*

16€

Tagliatella al Sughetto di Trippa alla Fiorentina

*Tagliatelle with Florentine Style Tripe Sauce*

15€

## Secondi

Ombrina, Lenticchie e Bergamotto

*Croaker Fish, Lentils and Bergamot*

18€

Pancia di Maiale, Finocchio Bbq e Caffè

*Pork Belly, Bbq Fennel and Coffee*

18€

## Dolci

Torta all'Arancia, Gelato al Whisky e Mandorle

*Orange Cake, Whisky Ice Cream and Almonds*

8€

Cre moso al Cioccolato, Zucca al Miso e Gelato ai Semi di Zucca

*Chocolate Mousse, Miso Pumpkin and Pumpkin Seeds Ice Cream*

8€