

CORALE

coraleristorante.it



MENÙ

Ricerchiamo e selezioniamo i migliori produttori del nostro territorio per creare collaborazioni stabili e offrirvi una cucina etica, schietta e sostenibile:

/

We carefully select the best local producers, building lasting partnerships to offer you an ethical, sincere, and sustainable cuisine.

_AZIENDA AGRICOLA POGGIO
DI CAMPORBIANO
Latticini, Formaggi e Farine

_ORTO SOTTO CASA
Verdure e Uova

_POGGIO AI GRILLI
Verdure

_CAVOLO A MERENDA
Erbe Spontanee

_CARLO GIUSTI
Carne

_CALUGI TARTUFI

Corale è condivisione.

È amore per i sapori autentici e per la valorizzazione delle eccellenze del territorio. Rielaboriamo con fantasia ingredienti locali e ricette tradizionali per offrirvi una cucina fresca e innovativa.

/

Corale is about sharing.

It's a love for genuine flavours and for celebrating the finest local products.

We reinterpret traditional recipes and local ingredients with creativity, offering you a fresh and contemporary cuisine.

Executive chef Simone Cipriani

Antipasti

TERRINA di Fegatini, Albicocca e Pan Brioche
Chicken Liver Terrine with Apricot and Brioche 13€

CROCCANTE di Patata, Tartare di Ricciola e Mayo al Lime
Hashbrown, Amberjack Tartare and Lime Mayo 14€

POMODORO ripieno di Caprino, Mosto di Fichi e Insalatine Asiatiche
Tomato filled with Goat Cheese, Fig Vinegar and Asian's Greens 12€

FIORE di Zucca in Tempura al Nero di Seppia ripieno di Cozze e Pecorino
Zucchini Flower in Black Tempura filled with Mussels and Pecorino Cheese 13€

CONDIVIDIAMO?

Antipasto misto conviviale 20€ P.P.
Sharing Appetizer minimo 2 persone

Primi

GNUDI di Ricotta, Spinaci e Acetosa con Brodetto di Cicale
Ricotta Balls with Spinach and Sorrel in Mantis Shrimp Stock 16€

TAGLIATELLE al Ragù di Salame e Gremolada
Homemade Tagliatelle with Salami Ragout, Lemon and Parsley 15€

SPAGHETTI alla Nerano: Zucchine, Provola e Lime
Spaghetti with Zucchini, Provola Cheese and Lemon 15€

RISO al Salto con Pomodoro, Burrata e Prosciutto Croccante
Crispy Rice Cake with Tomato, Burrata Cheese and Pan Fried Ham 16€

Secondi

FARAONA al Mattone, Salsa alla Cacciatora e Millefoglie di Patata
Grilled Guinea Fowl, "Cacciatora" Sauce and Potato Millefeuille 18€

BACCALÀ Fritto, Crema di Pisellini, Mortadella e Pistacchi
Fried Cod Fish, Greenpeas Cream, Mortadella Foam and Pistachios 20€

PLUMA di Cintale BBQ, Crema di Mais, Pop Corn e Lime
Pork BBQ Neck, Corn and Lime Sauce, Pop Corn 18€

RATATOUILLE di Verdure di Stagione, Ricotta Affumicata e Pane Croccante
Ratatouille with Vegetables in Season, Smoked Ricotta and Crispy Bread 16€

X 2 ...SMEZZIAMO?

PACCHERATA 300g Cacio e Pepe, Gamberi Rossi e Limone
Paccheri with Cheese, Pepper, Red Prawns and Lemon 35€

Dolci

SEMIFREDDO agli Arachidi, Caramello Salato e Passion Fruit
Peanuts Parfait, Salty Caramel and Passion Fruit 6€

PESCA al Vino, Gelato al Fior di Latte e Pan Brioche
Braised Peach in Red Wine, Vanilla Ice-Cream and Brioche 6€

SORBETTO all'Albicocca e Verbena
Apricot Sorbet and Lemon Verbena 5€

*I numeri tra parentesi identificano la presenza di specifici allergeni. L'elenco completo è a disposizione della clientela su richiesta.