CORALE

menu

pronti, partenza, via

Gamberi Piastrati,
Gota Cotta e Clementine (2) 15€

Carabaccia Gratinata, Caffè e Limone (7) 13€

Carciofo Fritto, Crema di Castagna,
Grue di Cacao e Lamponi 13€

Carpaccio di Lingua,
Intingolo di Olive e Ginepro
e Mayo al Prezzemolo (3) 14€

Topinambur alla Brace,
Crema di Blue di Capra,
Nocciole e Mela Verde (7, 8) 13€

Gelato al Parmigiano,
Mosto di Fichi e Pan Brioche (1) 10€

di tutto... un po'

Condividiamo?

Un antipasto da condividere,
con una selezione dei migliori assaggi
di Corale. Per chi non vuole rinunciare
ad un esperienza di gusto completa. 20€ p.p

primi amori

Gnocchi di Patate,
Crema di Cavolfiore Caramellato,
Acciughe e Pane Croccante (1, 7, 4) 15€

Linguine con Bisque e Crudo di Scampi,
Erba Cipollina e Lime (1, 2, 7, 9) 18€

Plin Ripieno di Faraona Brasata,
Brodo e Amaro "L'Altro" (1, 9, 12) 17€

Smezziamo?

Paccherata 300g
Cacio, Pepe
e Gamberi Rossi (1, 2, 7) 35€

Risotto allo Zaferano
con Midollo alla Brace (7) 35€

aspetta un secondo

Gallo del Chianti Arrosto,
Cibreo e Salsa Olandese al Sifone (3, 7) 20€

Peposo di Manzo,
Purè di Patata e Porri Affumicato (1, 7) 20€

Baccalà in Guazzetto alla Romana (3, 7, 8) 20€

Zucca Okkaido Arrosto,
Crumble di Amaretti
e Fonduta di Caprigiano (1, 7, 8) 16€

dolci...

Tiramisù al Sifone (1, 3, 7) 6€

Tartelletta Lemon Curd e Meringa (1, 3, 7) 7€

Tarte Tatin di Mele
con Gelato al Rosmarino (1, 3, 7) 7€

Sorbetto ai Kaki
e Scaglie di Cioccolato (1, 3, 7) 6€

Cantucci e Vin Santo (1, 3, 7, 8, 12) 6€

...risvegli

caffè dall'Italia 3€

CUORE NERO Selezione Miscela
"La Tosteria"

caffè Monorigine 4€

BRASILE Santos
Fazenda Recanto

GUATEMALA
Huehuetenango Finca Isnul

INDIA
Chikmagalur Sargod Estate

Tisana digestiva alle Erbe e Finocchio 3€