

CORALLO

LOBSTER BAR

Corallo è un lobster bar in un'osteria di mare, ma prima ancora è un viaggio. Un viaggio alla scoperta dei sapori, profumi e colori del mare, partendo dal mediterraneo per approdare sulle coste del Maine alla ricerca degli astici più pregiati.

Corallo is a mix between a lobster bar and a cozy seafood italian restaurant. We offer a journey discovering flavors, aromas and colors of the sea, starting from the Mediterranean, to land on Maine's coast searching for the finest lobsters.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E BOTTARGA 9,00

Pane casereccio, stracciatella, bottarga di tonno, basilico e zest di limone

Crispy bread, stracciatella cheese, bottarga (tuna roe), basil and lemon zest

PANZANELLA DI BACCALÀ 11,00

Filetto di baccalà, crostini di pane, pomodorini, olive, cipolla rossa, melanzana, sedano e basilico

Salted cod fish, croutons, cherry tomatoes, olives, red onion, aubergine, celery and basil

CARPACCIO DI SPIGOLA E FINOCCHI 12,00

Spigola marinata al pepe rosa, con insalatina di finocchi, arance e sedano

Sea bass carpaccio marinated with pink pepper, fennel, oranges and cley salad

CEVICHE

Tonno, spigola, polpo, gamberi e astice marinati con succo di limone, peperoncino, sedano, cipolla rossa, peperoni, coriandolo e zenzero, servita con nachos

Tuna, sea bass, octopus, shrimps and lobster marinated with lemon juice, fresh chilli, peppers, red onion, coriander and ginger, served with nachos

14,00

PASTA

PACCHERI ALLA GENOVESE DI POLPO 16,00

La versione di mare dell'antica ricetta partenopea, con ragù di cipolla e polpo

The sea version of the old Neapolitan paccheri recipe, with onion sauce and octopus

CHITARRA ALLE VONGOLE E BOTTARGA 18,00

Spaghetto fresco, vongole veraci, bottarga di tonno, pomodorini e zest di limone

Spaghetti with clams, bottarga (tuna roe), cherry tomatoes and lemon zest

LINGUINE ALL'ASTICE 28,00

Linguine di Gragnano con 1/2 astice, pomodorini e salsa di crostacei

Linguine pasta with tomatoes, half lobster and shellfish sauce

FISH AND CHIPS

La tradizionale ricetta di baccalà fritto in pastella, servito con salsa Corallo e patate fritte

Traditional beer battered cod fish, served with Corallo sauce and chips

16,00

INSALATE \ SALADS

INSALATA NIZZARDA 12,00

Tonno e acciughe sott'olio, insalata mista, pomodorini, uovo sodo, finocchi, cipolla rossa, stracciatella e basilico

Tuna and anchovies in oil, lettuce, cherry tomatoes, hard boiled egg, fennel, red onion stracciatella cheese and basil

INSALATA DI POLPO ALLA BRACE 16,00

Polpo mediterraneo alla brace, rucola, insalata riccia, pomodorini, crumble di capperi, alici e olive

Mediterranean grilled octopus, rocket salad, curly endive, cherry tomatoes and anchovies, capers and olives crumble

CUSCUS MEDITERRANEO 14,00

Cuscus, spigola marinata al pepe rosa, arance, basilico, mandorle, pistacchi e capperi

Couscous, marinated sea bass with pink pepper, orange, basil, almonds, pistachios and mint

LOBSTER ROLL

Dal Maine, il panino farcito con polpa d'astice e granchio e salsa agrumata, servito con patatine fritte

From maine, bread roll filled with lobster and crab and citrus sauce, served with chips

28,00

PIATTI DEL MOZZO

CATALANA DI TONNO SCOTTATO 18,00

Tonno scottato, pomodorini, insalata, sedano, cipolla caramellata e crumble di capperi e origano

Seared tuna, cherry tomatoes, salad, caramelized onion, celery, capers crumble and oregano

PARMIGIANA DI ALICI 16,00

Alici impanate, melanzane fritte, mozzarella, parmigiano, pomodori passiti e basilico

Sicilian fried anchovies, fried eggplant, mozzarella, parmesan, dry tomatoes and basil

ASSOLO

prezzo legato al peso e al mercato | price depending on the weight and market

Astice intero al vapore (circa 500gr.), servito con salsa Corallo, patate fritte e insalata gourmet

Whole steamed lobster (about 500gr)

served with Corallo sauce, potato chips and gourmet salad

RUSTICONE TONNO E BURRATA

Pane fragrante al lievito madre, farcito con tonno scottato, burrata, pomodoro passito, basilico, capperi croccanti

e cipolla caramellata

Crispy sandwich stuffed with seared tuna, burrata cheese, tomato confit, basil, crispy capers and caramelised onion

16,00

Coperto | Table service 2,50

Le paste fresche, le patate fritte e alcuni prodotti ittici, in mancanza di prodotto fresco, possono essere surgelati.

I clienti portatori di allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di riferirlo al nostro personale.