



FIOR
di Sale
HOTEL CORALIO RESTAURANT

Menù

PIATTI DI MARE

Antipasti

Capasanta scottata con aglio e timo, salsa di zafferano e chips di barbabietola	€ 18,00
Tartare di ricciola alla maggiorana con salsa di yogurt e sfere di mango	€ 18,00
Polpo affumicato con crema di patate e olio al prezzemolo	€ 20,00
Cruditè di mare (pescato del giorno) con lime frizzante	€ 25,00
Calamaro cotto a bassa temperatura al nero di seppia e tzatziki	€ 16,00
Carpaccio di pescatrice con avocado e peperoni dolci	€ 16,00

Primi piatti

Linguine, aglio, olio e peperoncino con battuta di gamberi	€ 20,00
Tortello di baccalà, datterini tricolori, burrata e olio al basilico	€ 15,00
Spaghetto alle vongole veraci e spugna di prezzemolo	€ 16,00
Chicche di patate con polpo e mirepoix al limone	€ 15,00
Paccheri al nero di seppia, cozze e crema di pecorino	€ 15,00
Risotto ai crostacei con crumble al limone	€ 16,00

Secondi piatti

Frittura dell'Adriatico	€ 24,00
Grigliata di pesce	€ 24,00
Lingotto di tonno in crosta di sesamo con salsa teriyaki	€ 20,00
Trancio di salmone scottato con ravanelli e salsa al lampone	€ 20,00
Spezzatino di pesce con crema di broccoli e chips di patate dolci	€ 20,00
Tataki di spada, porro e colatura di bufala	€ 20,00

PIATTI DI TERRA

Antipasti

Carne salada con pistacchio di Bronte e pesto di rucola	€ 16,00
Petali di vitello con stracciatella e pomodorini confit e fiori del capperio	€ 18,00
Tartare di Fassona con salsa di soia e cipolla croccante	€ 16,00

Primi piatti

Gnocchi con gorgonzola, fiori di zucca e chips di patate lesse	€ 18,00
Raviolo ripieno di carne sfilacciata con nocciole del Piemonte e crema di Castelmagno	€ 18,00
Risotto alla Norma	€ 18,00
Passatelli al ragù bianco, tartufo estivo e formaggio di fossa	€ 18,00

Secondi piatti

Costine di agnello marinato al BBQ con salsa ai frutti rossi	€ 18,00
Filetto di manzo con crema di patate all'aglio nero e demi-glace	€ 20,00
Tagliata di carne, spuma di parmigiano con rucola e pomodori secchi	€ 20,00

Contorni

Insalatina mista di stagione	€ 7,00
Patate al forno	€ 7,00
Verdure al gratin	€ 7,00
Erbette ripassate con aglio, olio e peperoncino	€ 7,00

Dessert

Lingotto di cioccolato del Madagascar e namelaka al caramello	€ 8,00
Stecco di magnum ai frutti rossi e cioccolato bianco	€ 8,00
Limone di Sorrento con crumble	€ 8,00
Semifreddo alla nocciola	€ 8,00
Tiramisù dello Chef	€ 8,00
Fantasia di frutta (cocco-passion fruit-amarena)	€ 8,00

Cena 3 portate

Un antipasto, un primo e un secondo

• Menù di pesce (escluso crudo)	per persona € 45,00
• Menù di carne	per persona € 40,00

Bevande escluse
Bambini a consumo



FIOR
di Sale
HOTEL CORALLO RESTAURANT

Menu

FISH DISHES

Appetizers

Seared scallops with garlic and thyme, saffron sauce and beetroot crisps	£ 18.00
Yellowtail tartare with marjoram, yoghurt sauce and mango spheres	£ 18.00
Smoked octopus with potato cream and parsley oil	£ 20.00
Seafood crudités (catch of the day) with sparkling lime	£ 25.00
Squid cooked at low temperature with squid ink and tzatziki	£ 16.00
Monkfish carpaccio with avocado and sweet peppers	£ 16.00

Pasta dishes

Linguine with garlic, olive oil and chilli, served with a prawn tartare	£ 20.00
Salt-cured cod tortello with tricolour cherry tomatoes, burrata and basil oil	£ 15.00
Spaghetti with clams and a parsley sponge	£ 16.00
Potato gnocchi with octopus and lemon mirepoix	£ 15.00
Paccheri with squid ink, mussels and pecorino cream	£ 15.00
Seafood risotto with lemon crumble	£ 16.00

Fish mains courses

Adriatic-style fried fish	£ 24.00
Grilled fish	£ 24.00
Tuna steak in a sesame crust with teriyaki sauce	£ 20.00
Seared salmon steak with radishes and raspberry sauce	£ 20.00
Fish stew with broccoli cream and sweet potato crisps	£ 20.00
Swordfish tatakí with leek and buffalo mozzarella extract	£ 20.00

MEAT DISHES

Appetizers

Carne salada with Bronte pistachios and rocket pesto	€ 16.00
Veal fillet with stracciatella, confit cherry tomatoes and caper flowers	€ 18.00
Fassona beef tartare with soy sauce and crispy onion	€ 16.00

Pasta dishes

Gnocchi with Gorgonzola, courgette flowers and boiled potato crisps	€ 18.00
Ravioli stuffed with pulled meat, Piedmont hazelnuts and Castelmagno cream	€ 18.00
Risotto with fried aubergines, tomato sauce and salted ricotta	€ 18.00
Passatelli with white ragù, summer truffle and fossa cheese	€ 18.00

Main courses of meat

BBQ-marinated lamb ribs with red berry sauce	€ 18.00
Veal fillet with black garlic potato purée and demi-glace	€ 20.00
Sliced steak, Parmesan mousse with rocket and sun-dried tomatoes	€ 20.00

Side dishes

Mixed seasonal salad	€ 7,00
Baked potatoes	€ 7,00
Au gratin vegetables	€ 7,00
Sautéed herbs with garlic, oil and chilli	€ 7,00

Dessert

Madagascar chocolate bar with caramel namelaka	€ 8,00
Magnum ice lolly with red berries and white chocolate	€ 8,00
Sorrento lemon with crumble	€ 8,00
Hazelnut semifreddo	€ 8,00
The Chef's tiramisu	€ 8,00
Fruit medley (coconut, passion fruit, black cherry)	€ 8,00

3-Course dinner

A starter, a first course and a main course

• Fish Menu (excluding raw fish)	per person	€ 45,00
• Meat Menu	per person	€ 40,00

Drinks not included

Children charged based on consumption