



FIOR
di Sale
HOTEL CORALIO RESTAURANT

Menù

PIATTI DI MARE

Antipasti

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, sfera di mango e polvere di lime	€ 16,00
Tentacolo di polpo alla galiziana, crema di patate e aglio nero di Voghera	€ 18,00
Capesante arrostiti al timo, crumble di bergamotto e salsa agli agrumi	€ 18,00
Tagliatelle di seppia, vellutata di piselli e bruschetta di pane nero	€ 16,00
Carpaccio di ricciola, zenzero marinato ed estratto di olio al prezzemolo	€ 18,00
Selezione dei nostri crudi, lime frizzante	€ 25,00

Primi piatti

Passatello romagnolo asciutto, mazzancolle e carciofi croccanti	€ 16,00
Spaghetti trafilato 412 alle vongole veraci dell'Adriatico	€ 16,00
Rigatoni napoletani al ragù di polpo, maionese al pomodoro	€ 15,00
Cappellaccio di sfoglia prezzemolata ripieno di baccalà, datterini tricolori	€ 15,00
Paccheri al grillo trafilati al bronzo	€ 22,00
Risotto Mera 5 ai frutti di mare	€ 18,00

Secondi piatti

Spiedini di mazzancolle al pane profumato, salsa agrodolce	€ 18,00
Scampi imperiali al sale grosso dell'Himalaya	€ 18,00
Fritto misto dell'Adriatico con verdure croccanti	€ 22,00
Pescato del giorno alla griglia	€ 22,00
Filetto di rombo chiodato, puntarelle saltate aglio, olio e peperoncino	€ 20,00
Ricciola al pepe di Sichuan, melanzane marinate alla menta	€ 20,00

PIATTI DI TERRA

Antipasti

Tartare di Fassona (150gr), crumble di cipolla e maionese alla senape	€ 16,00
Petali di vitello, tataki di tonno e salsa tonnata	€ 15,00
Rollè di carne salada, rucola selvatica e crema di pecorino	€ 14,00
Soufflé di squacquerone di San Patrignano, scaglie di tartufo	€ 14,00

Primi piatti

Tagliatella, crema di zafferano e salsiccia di ciauscolo	€ 14,00
Raviolo di bufala, crema di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico	€ 15,00
Risotto Mera 5 alla milanese, nocciole tostate	€ 16,00
Tortello verde di bietta, fonduta di formaggio di Fossa e olio tartufato	€ 15,00

Secondi piatti

Puntine di maiale CBT, salsa barbecue e pannocchie affumicate	€ 16,00
Tagliata di manzo scozzese alla brace al sale grosso	€ 18,00
Costata di maialino iberico CBT e demi-glace di fondo bruno	€ 16,00
Grigliata mista di carne: spiedino, mini-hamburger, salsiccia del Montefeltro, costine di agnello e maiale	€ 20,00

Contorni

Insalatina mista all'olio E.V.O.	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure gratinate al forno	€ 5,00
Tris di erbette saltate aglio, olio e peperoncino	€ 5,00

Dessert

Limone di Sorrento, crumble alla vaniglia e crema chantilly	€ 8,00
Tiramisù dello Chef	€ 8,00
Crema catalana alla nocciola, granita al caffè	€ 8,00
Fantasia di macarons	€ 8,00
Bosco incantato in tritico di frutti rossi	€ 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

Mazara del Vallo red prawn tartare, mango sphere and lime powder	€ 16,00
Galician-style octopus tentacle, potato cream and Voghera black garlic	€ 18,00
Roasted scallops with thyme, bergamot crumble and citrus sauce	€ 18,00
Cuttlefish tagliatelle, pea velouté and black bread bruschetta	€ 16,00
Amberjack carpaccio, marinated ginger and parsley oil extract	€ 18,00
Selection of our raw seafood with sparkling lime	€ 25,00

Pasta dishes

Romagna-style passatelli pasta with mantis shrimp and crispy artichokes	€ 16,00
Spaghetti 412 with Adriatic clams	€ 16,00
Neapolitan rigatoni with octopus ragout and tomato mayonnaise	€ 15,00
Parsley dough cappellaccio filled with cod and tricolor cherry tomatoes	€ 15,00
Paccheri with lobster	€ 22,00
Mera 5 seafood risotto	€ 18,00

Fish mains courses

Prawns skewers with fragrant bread and bittersweet sauce	€ 18,00
Imperial prawns with Himalayan salt	€ 18,00
Adriatic fried seafood with crispy vegetables	€ 22,00
Grilled fish of the day	€ 22,00
Turbot fillet with chicory sautéed with garlic, oil, and chili pepper	€ 20,00
Amberjack with Sichuan pepper, marinated eggplant with mint	€ 20,00

MEAT DISHES

Appetizers

Fassona beef tartare (150gr), onion crumble and mustard mayonnaise	€ 16,00
Veal slices, tuna tataki and tuna sauce	€ 15,00
Rolled salted meat, wild arugula and pecorino cheese cream	€ 14,00
San Patrignano squacquerone soufflé and truffle flakes	€ 14,00

Pasta dishes

Tagliatelle pasta with saffron cream and ciauscolo sausage	€ 14,00
Buffalo mozzarella ravioli with tomato cream, fried eggplant, salted ricotta and basil	€ 15,00
Mera 5 Milanese-style risotto with toasted hazelnuts	€ 16,00
Green chard tortelli with Fossa cheese fondue and truffle oil	€ 15,00

Main courses of meat

CBT pork ribs, barbecue sauce and smoked cobs	€ 16,00
Grilled scottish beef tagliata with coarse salt	€ 18,00
CBT Iberian pork chop with brown stock demi-glace	€ 16,00
Mixed grilled meat: skewer, mini-hamburger, Montefeltro sausage, lamb and pork ribs	€ 20,00

Side dishes

Mixed salad with extra virgin olive oil	€ 5,00
Roasted potatoes	€ 5,00
Verdure gratinate al forno	€ 5,00
Gratinated vegetables	€ 5,00

Dessert

Lemon parfait, vanilla crumble and chantilly cream	€ 8,00
Chef's Tiramisu	€ 8,00
Hazelnut crema catalana with coffee granita	€ 8,00
Macarons	€ 8,00
Enchanted forest in red fruit triptych	€ 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