



FIOR
di Sale
HOTEL CORALIO RESTAURANT

Menù

PIATTI DI MARE

Antipasti

Capasanta scottata con aglio e timo, salsa di zafferano e chips di barbabietola	€ 16,00
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	€ 18,00
Cruditè di mare (pescato del giorno) con lime frizzante	€ 25,00
Calamaro cotto a bassa temperatura al nero di seppia e tzatziki	€ 18,00
Carpaccio di pescatrice con avocado e peperoni dolci	€ 16,00

Primi piatti

Linguine, aglio, olio e peperoncino con battuta di gamberi	€ 16,00
Tortello di baccalà, datterini tricolori, burrata e olio al basilico	€ 16,00
Spaghetto alle vongole veraci e spugna di prezzemolo	€ 15,00
Chicche di patate con polpo e mirepoix al limone	€ 15,00
Paccheri al nero di seppia, cozze e crema di pecorino	€ 22,00
Risotto ai crostacei con crumble al limone	€ 18,00

Secondi piatti

Frittura dell'Adriatico	€ 18,00
Grigliata di pesce	€ 18,00
Lingotto di tonno in crosta di sesamo con salsa teriyaki	€ 22,00
Trancio di salmone scottato con ravanelli e salsa al lampone	€ 22,00
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 capperro	€ 15,00
Tartare di Fassona con salsa di soia e cipolla croccante	€ 14,00

Primi piatti

Gnocchi con gorgonzola, fiori di zucca e chips di patate lesse	€ 14,00
Raviolo ripieno di carne sfilacciata con nocciole del Piemonte e crema di Castelmagno	€ 15,00
Risotto alla Norma	€ 16,00
Passatelli al ragù bianco, tartufo estivo e formaggio di fossa	€ 15,00

Secondi piatti

Costine di agnello marinato al BBQ con salsa ai frutti rossi	€ 16,00
Filetto di manzo con crema di patate all'aglio nero e demi-glace	€ 18,00
Tagliata di carne, spuma di parmigiano con rucola e pomodori secchi	€ 20,00

Contorni

Insalatina mista di stagione	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure al gratin	€ 5,00
Erbette ripassate con aglio, olio e peperoncino	€ 5,00

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