

antipasti



- TARTARE DEL GIORNO
La nostra tartare del giorno è una creazione unica e fresca, preparata con ingredienti selezionati dallo chef in base alla disponibilità del mercato. Ogni giorno una nuova combinazione di sapori da scoprire: chiedi al cameriere per scoprire la proposta del momento!

- POLPO SCOTTATO DELLO CHEF
Polpo scottato su vellutata crema di peperoni, arricchito da una raffinata riduzione di aceto balsamico: un incontro di sapori intensi e armoniosi che conquista il palato.

- TRIS DI BRUSCHETTE A FANTASIA DELLO CHEF

- SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI DI SORRENTO
Salmone fresco marinato agli agrumi di Sorrento. Un'esplosione di note fresche e aromatiche.

- TARTARE OF THE DAY •20,00€
Our tartare of the day is a unique and fresh creation, prepared with ingredients selected by the chef based on market availability. Every day a new combination of flavors to discover: ask the waiter to discover the proposal of the moment!

- CHEF'S SEARED OCTOPUS •20,00€
Seared octopus on a velvety cream of peppers, enriched with a refined reduction of balsamic vinegar: a meeting of intense and harmonious flavours that conquers the palate.

- CHEF'S BRUSCHETTA TRIS •9,00€

- MARINATED SALMON WITH SORRENTO'S CITRUS •20,00€
Fresh salmon marinated with Sorrento citrus. An explosion of fresh and aromatic notes.

PRIMI PIATTI



- TAGLIOLINI CON BOTTARGA
- Bottarga di muggine
- limone
- caviale di salmone

un connubio perfetto di sapori mediterranei, dove la delicatezza della pasta fatta in casa si sposa con l'intensità salata della bottarga e la freschezza agrumata del limone, servita con caviale di salmone.

- GNOCCHO ALLA SORRENTINA

morbidi gnocchi di patate avvolti in un sugo di pomodoro fresco, arricchiti da fiordilatte filante, parmigiano e basilico. Un classico della tradizione campana, semplice e genuino, da gustare caldo nel cuore di Sorrento

- FUSILLONE ALLA NERANO RIVISITATO

Un piatto che celebra la tradizione della Costiera Sorrentina, il Fusillone alla Nerano si arricchisce in questa versione con chips di zucchine croccanti e una fonduta vellutata di Provolone del Monaco, creando un connubio di sapori e consistenze irresistibili.

- TAGLIOLINI WITH BOTTARGA
- Mullet bottarga
- lemon
- salmon caviar

a perfect combination of Mediterranean flavours, where the delicacy of homemade pasta marries the salty intensity of bottarga and the citrus freshness of lemon, served with salmon caviar.

- GNOCCHO ALLA SORRENTINA

soft potato gnocchi wrapped in a fresh tomato sauce, enriched with melted mozzarella, parmesan and basil. A classic of the Campania tradition, simple and genuine, to be enjoyed hot in the heart of Sorrento

- REVISITED FUSILLONE ALLA NERANO

A dish that celebrates the tradition of the Sorrento Coast, Fusillone alla Nerano is enriched in this version with crunchy courgette chips and a velvety Provolone del Monaco fondue, creating a combination of irresistible flavours and consistencies.

•25,00€

•12,00€

•16,00€

PRIMI PIATTI



- FUSILLONE ALLA CARBONARA

Un classico romano dal sapore autentico e genuino, con guanciaie croccante, tuorli d'uovo, pecorino romano e pepe nero

- RISOTTO DI MARE DELLO CHEF (minimo 2 persone)

Un risotto cremoso e raffinato, preparato ogni giorno con una selezione di pesce e frutti di mare freschissimi scelti personalmente dallo chef. Chiedi al cameriere per ulteriori chiarimenti.

- SPAGHETTO AI FRUTTI DI MARE

un'esplosione di sapori della Costiera Amalfitana, con pasta fresca tipica, cozze, vongole saltate in un soffritto di aglio, pomodorini e prezzemolo, il tutto avvolto da un delicato sugo di mare che esalta ogni boccone con freschezza e profumo mediterraneo.



- CARBONARA FUSILLONE
A Roman classic with an authentic and genuine flavour, with crispy bacon, egg yolks, pecorino romano and black pepper

- CHEF'S SEAFOOD RISOTTO (minimum 2 people)

A creamy and refined risotto, prepared daily with a selection of the freshest fish and seafood personally chosen by the chef. Ask the waiter for further clarifications.

- SPAGHETTO WITH SEAFOOD

an explosion of flavors from the Amalfi Coast, with typical fresh pasta, mussels, clams sautéed in a sauce of garlic, cherry tomatoes and parsley, all wrapped in a delicate seafood sauce that enhances every bite with freshness and Mediterranean aroma.

• 13,00€

• 26,00€

• 22,00€

PRIMI PIATTI



- SPAGHETTO DI GRAGNANO CON RICCIO DI MARE

- Riccio di mare
- burro acido
- polvere di pomodoro

Lo spaghettono, corposo e ruvido, si avvolge di un condimento ricco e avvolgente: i ricci di mare, gioielli del Mediterraneo, rilasciano il loro sapore intenso e iodato, esaltato dalla cremosità del burro acido che ne smorza la sapidità con una nota vivace e agrumata. A completare l'opera, una spolverata di polvere di pomodoro, un concentrato di dolcezza estiva che aggiunge colore e un tocco di irresistibile umami.

- LINGUINA CON ASTICE FRESCO

Un abbraccio di sapori marini dove la dolcezza dell'astice si fonde con la vivacità del pomodorino fresco, avvolti in un sugo profumato e irresistibile.

Chiedere ai camerieri se disponibile



- GRAGNANO SPAGHETTI WITH SEA URCHIN

- Sea urchin
- sour butter
- tomato powder

The thick and coarse spaghetti is wrapped in a rich and enveloping sauce: sea urchins, jewels of the Mediterranean, release their intense and iodized flavor, enhanced by the creaminess of the acidic butter that tones down the flavor with a lively and citrusy note. To complete the work, a sprinkling of tomato powder, a concentrate of summer sweetness that adds color and a touch of irresistible umami.

- LINGUINE WITH FRESH LOBSTER

An embrace of marine flavors where the sweetness of the lobster blends with the vivacity of the fresh cherry tomato, wrapped in a fragrant and irresistible sauce. Ask the waiters for availability

• 20,00€

• 28,00€

SECONDI DI PESCE



- TATAKI DI TONNO

*Tataki di tonno scottato con maionese ai limoni di Sorrento, salsa teriyaki e katsuobushi.
un piatto che unisce tecniche e sapori giapponesi con ingredienti tipici della Costiera Amalfitana.*

- TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO

Assapora il trancio di pesce fresco del giorno, una delizia marina preparata con maestria dal nostro chef. Accompagnato da un contorno creativo e stagionale, questo piatto è un'esplosione di sapori autentici che ti trasporterà in un viaggio culinario indimenticabile.

- FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

Frittura di gamberi e calamari croccante e dorata, preparata con ingredienti freschissimi e infarinata alla perfezione per un risultato irresistibile. Servita con una maionese al limone fatta in casa, cremosa e fresca, che esalta il sapore delicato del mare con un tocco agrumato unico.



- TUNA TATAKI

*Seared tuna tataki with Sorrento lemon mayonnaise, teriyaki sauce and katsuobushi
A dish that combines Japanese techniques and flavors with typical ingredients of the Amalfi Coast.*

- FISH SLICE OF THE DAY

Savor the fresh fish steak of the day, a seafood delight expertly prepared by our chef. Paired with a creative and seasonal side dish, this dish is an explosion of authentic flavors that will take you on an unforgettable culinary journey.

- FRIED SHRIMP AND SQUID

Crispy and golden fried shrimp and calamari, prepared with the freshest ingredients and floured to perfection for an irresistible result. Served with a homemade lemon mayonnaise, creamy and fresh, which enhances the delicate flavor of the sea with a unique citrus touch.

• 24,00€

• 20,00€

• 20,00€



- PESCATO DEL GIORNO

Pesce fresco del giorno, cucinato al forno con maestria dallo chef e spinato direttamente a tavola per un'esperienza autentica e raffinata. Un trionfo di sapori di mare, freschezza e eleganza nel piatto.



- CATCH OF THE DAY

Fresh fish of the day, expertly baked by the chef and deboned directly at the table for an authentic and refined experience. A triumph of seafood flavors, freshness and elegance on the plate.

- Price per kg 70€

SECONDI DI CARNE

- TAGLIATA DI CARNE

Tagliata di carne succulenta, servita su un letto di rucola fresca, pomodorini dolci e scaglie di parmigiano, per un'esplosione di sapori autentici e irresistibili.

- SLICED MEAT

Succulent sliced meat, served on a bed of fresh rocket, sweet cherry tomatoes and parmesan shavings, for an explosion of authentic and irresistible flavours.

- 20,00€

- BISTECCA DI SCOTTONA

un taglio pregiato di carne rossa giovane, tenera e magra, con marezzature che le conferiscono un sapore intenso ma delicato e una succulenza unica. Servita con un contorno dello chef.

- SCOTTONA STEAK

a premium cut of young, tender, lean red meat, with marbling that gives it an intense yet delicate flavor and unique succulence. Served with a chef's side dish.

- Price per kg (min 500gr) € 40

SIDE DISHES



- Patatine fritte
- Patate al forno
- Insalata mista
Insalata verde
rucola
pomodorini rossi



- French fries • 4,00€
- Baked potatoes • 4,00€
- Mixed Salad • 4,00€
Green salad
rocket
red cherry tomatoes

DOLEI

- DESSERT DEL GIORNO • Desserts of the Day • 5,00€
Ask the staff to list them



KORAL SECRET ROOFTOP

soft drink

- acqua 75cl •3,00€
- coca cola •4,00€
- coca zero •4,00€

sunset spritz

- aperol spritz •10,00€
- limoncello spritz •10,00€
- campari spritz •10,00€
- riviera spritz •10,00€

cocktail

- negroni •10,00€
- americano •10,00€
- gin tonic •10,00€
- gin lemon •10,00€
- whiskey and cola •10,00€

beers

- nastro azzurro 33cl •4,00€
 - nastro azzurro 62cl •7,00€
 - kristall cuvée 75cl •20,00€
 - Giulia sud nera 75cl •18,00€
 - corona 33cl •6,00€
- 



KORAL SECRET ROOFTOP

WHITE wine

- Falanghina •15,00€
- Costa d'Amalfi: "Ravello" Marisa Cuomo •38,00€
- Pinot grigio Altùris •21,00€
- Greco di Tufo Giovanni Molettieri •20,00€
- Fiano d'Avellino Giovanni Molettieri •20,00€

RED wine

- Aglianico •15,00€
- Chianti Poggio dei Salici •18,00€
- Taurasi Giovanni Molettieri •35,00€

Al calice

- Champagne Gaston Burtin •15,00€
- Falanghina •5,00€
- Aglianico •5,00€
- Prosecco •7,00€