



MENÙ

INTRODUZIONE

Benvenuti!

Il presente menu trae ispirazione dalla passione del nostro Chef, la cui storia si dipana tra l’arte culinaria e quella della pizzeria. Sin da bambino, ha sempre sognato di diventare un vero pizzaiolo, ma il suo amore per il dettaglio e la cura degli alimenti lo hanno portato a intraprendere la carriera di chef. Oggi vi presentiamo la sua cucina, caratterizzata da prodotti selezionati e studiati con attenzione. Un sogno che diventa realtà. Un sogno che prende vita ora. Benvenuti a La Corona del Re, dove saremo lieti di offrirvi un’esperienza culinaria unica grazie allo Chef Lippi.

L’INIZIO

Acqua e sale 15,00€

Insalata fresca di seppia con cocomeri, sedano, carote, gel di cipolla e frisa.
Fresh cuttlefish salad with cucumber, celery, carrots, onion gel and frisella.
In una danza di sapori e colori, il mare incontra la terra con delicatezza, tracciando una linea sottile che cattura la freschezza della natura e la profondità dell’acqua salata.
Allergeni 5,7,9,10,12,13

Il pane, il burro e le alici 10,00€

Panino soffiato, Alici del Cantabrico e burro della Normandia.
Puffed sandwich, Cantabrian anchovies and Normandy butter.
Tra le sfumature di sapori uniche, emerge il delicato equilibrio tra tradizione e innovazione.
Allergeni 3,5,7,9

Mare 17,00€

Insalata di mare* composta da polpo, calamari e gamberi rosa.
Seafood salad with octopus, squid and pink shrimp.
L’armonia... Tra le note di sapori che si rincorrono. Il piacere si arricchisce di dettagli inattesi, con accostamenti che stimolano l’immaginazione e il palato.
Allergeni 4,5,8,12,13

La battuta 16,00€

Tartare di podolica con cialda di riso e maionese alla senape.
Podolica tartare with rice wafer and mustard mayonnaise.
Contrasti armoniosi e accostamenti audaci, capaci di trasformare la semplicità in una sorpresa.
Allergeni 7,11,13,14

Maialino ubriaco 13,00€

Lonza di maialino nero con riduzione al primitivo, ribes e nocciole.
Black pig loin with a reduction of Primitivo, currants and hazelnuts.
La cucina diventa un viaggio universale tra fusione di storie, emozioni e innovazione tra passato e futuro.
Allergeni 2,10,13

I PRIMI

Ricordo di te 15,00€

Orecchiette con fondo di vitello e polpettine di carne con pan grattato profumato.
Orecchiette with veal jus and meatballs with fragrant breadcrumbs.
Allergeni 9,13,14

Raviolo alla cernia 20,00€

Con bouillabaisse di crostacei, polvere di alloro e stracciatella.
Ravioli with grouper, bouillabaisse of shellfish, laurel powder and stracciatella.
Allergeni 3,5,8,9,12,14

Tubetto allo scorfano 20,00€

Con il suo fondo e brunoise di verdure.
Redfish pasta tube with its jus and vegetable brunoise.
Allergeni 5,8,9,12,13

Spaghettone 20,00€

Con vongole e crema di limone.
Spaghettone with clams and lemon cream.
Allergeni 4,9,13,14

SECONDI DI PESCE

Gambero viola al sale* (4 pz) 20,00€

Salted purple shrimp. (4 pcs)
Allergeni 8

Frittura di seppia, calamari e gambero rosso* 18,00€

Fried cuttlefish, squid, and red shrimp.
Allergeni 5,8

Zuppetta di pesce a modo mio e suoi crostini 26,00€

Fish fillet soup with croutons.
Allergeni 4,5,8,9,12,13

Filetto di ricciola in crosta di taralli e bietola croccante 20,00€

Amberjack fillet with taralli crust and crispy chard.
Allergeni 5,7,9

SECONDI DI CARNE

Salsiccia e bombette 18,00€

Sausages and bombette.
Allergeni 3

Entrecôte e il suo fondo 24,00€

Entrecôte with its jus.
Allergeni 3,13

CONTORNI

Cicoria ripassata 5,00€

Chicory

Insalata di cocomeri, pomodori, cipolla e capperi 6,00€

Cucumber, tomato, onion and caper salad
Allergeni 13

Patate Chips* 3,00€

Potatoes Chips

I DOLCI

Crema catalana e gelato 8,00€

Catalan cream and ice cream
Allergeni 3,14

Tiramisu 8,00€

Allergeni 3,9,14

Crostatina al cacao con crema ai frutti rossi 9,00€

Cocoa tartlet with red fruit cream
Allergeni 2,3,9,14

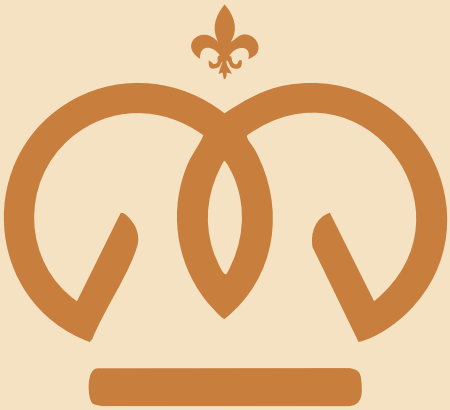
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI:

1. Arachidi e derivati, **2.** Frutta a guscio, **3.** Latte e derivati, **4.** Molluschi, **5.** Pesce, **6.** Sesamo, **7.** Soia, **8.** Crostacei, **9.** Glutine, **10.** Lupini, **11.** Senape, **12.** Sedano, **13.** Anidride solforosa e solfiti, **14.** Uova e derivati.

LIST OF 14 FOOD ALLERGENS:

1. Peanuts and derivatives, **2.** Tree nuts, **3.** Milk and derivatives, **4.** Mollusks, **5.** Fish, **6.** Sesame, **7.** Soy, **8.** Crustaceans, **9.** Gluten, **10.** Lupin, **11.** Mustard, **12.** Celery, **13.** Sulphur dioxide and sulphites, **14.** Eggs and derivatives.

Invitiamo i nostri stimati clienti a consultare attentamente il personale per qualsiasi chiarimento riguardante gli ingredienti o la preparazione dei piatti, in particolare in caso di intolleranze o allergie specifiche. Vi invitiamo inoltre a prestare attenzione alle indicazioni segnate con l'asterisco che indicano prodotti congelati. La nostra priorità è garantire un'esperienza gastronomica sicura e piacevole, tenendo conto delle necessità individuali di ogni cliente. Vi auguriamo buon appetito e un momento di convivialità indimenticabile nel nostro locale.



Corona del Re
ORIA

MENÙ

SEGUICI



LE PIZZE SPECIALI

La mimosa 10,50€

(pomodoro giallo, burrata, pomodoro arrosto, olio al basilico)

Yellow tomato, burrata cheese, roasted tomato, basil oil.

Diavola e cipolla fritta 9,50€

(fior di latte, pomodoro, salame piccante e cipolla fritta)

Mozzarella, tomato, spicy salami, and fried onion.

Sua maestà... la Mortadella! 12,50€

(fior di latte, pesto di pistacchio e mortadella)

Mozzarella, pistachio pesto and mortadella.

Panuzzo Napoletano 9,50€

(ricotta di bufala, pomodori secchi, friarielli)

Buffalo ricotta, sun-dried tomatoes, wild broccoli.

La vegetariana 11,00€

(fior di latte, cicoria, crema di zucchine, pomodoro confit, peperone crudo, pesto di fiori di zucca)

Mozzarella, chicory, zucchini cream, confit tomato, crudo pepper, pumpkin flower pesto.

Tonno e cipolla 12,00€

(pomodoro, stracciatella, tonno fresco scottato, cipolla fritta)

Tomato, stracciatella cheese, seared fresh tuna, fried onion.

Insalata 11,50€

(crema ai formaggi, insalata, tonno, mais, grana e salsa Yoghurt)

Cheese cream, salad, tuna, corn, Grana cheese, and yogurt sauce.

Salsiccia e stracciatella 12,50€

(crema di peperoni, stracciatella, salsiccia, rucola)

Pepper cream, stracciatella cheese, sausage, rocket.

Panuzzo Vegano 11,00€

(pomodorino secco, rucola, peperone crudo, olive)

Sun-dried cherry tomato, rocket, crudo pepper, olives.

Gentili clienti, vi informiamo che, in considerazione di eventuali intolleranze e allergie alimentari, mettiamo a vostra disposizione pizza senza glutine e mozzarella senza lattosio.

Ogni aggiunta di ingredienti comporta un costo supplementare.

LE PIZZE

Margherita

6,00€

(pomodoro, fior di latte, basilico)

Tomato, mozzarella, basil.

Marinara

5,00€

(pomodoro, aglio, origano)

Tomato, garlic, oregano.

Capricciosa

8,50€

(pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante, funghi, carciofi)

Tomato, mozzarella, ham, spicy salami, mushrooms, artichokes.

4 Formaggi

9,00€

(base fior di latte, gorgonzola, grana, scamorza)

Crudaïola

9,50€

(base pizza pane, fior di latte, Crudo di Parma, Rucola, Grana)

Mozzarella, Parma ham, rocket, Grana cheese.

Bufala

9,00€

(pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano, basilico)

Tomato, Buffalo Mozzarella, Parmigiano cheese, basil.

Diavola

7,50€

(pomodoro, fior di latte, salamino piccante)

Tomato, mozzarella, spicy salami.

Napoli

7,00€

(pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, olive)

Tomato, mozzarella, anchovies, capers and olives.

Salsìccia e friarielli

9,50€

(base fior di latte, salsìccia, friarielli)

Mozzarella, sausage, wild vegetables.

Würstel e Patatine

7,50€

(pomodoro, fior di latte, würstel, patatine)

Tomato, mozzarella, chips, wurstel.