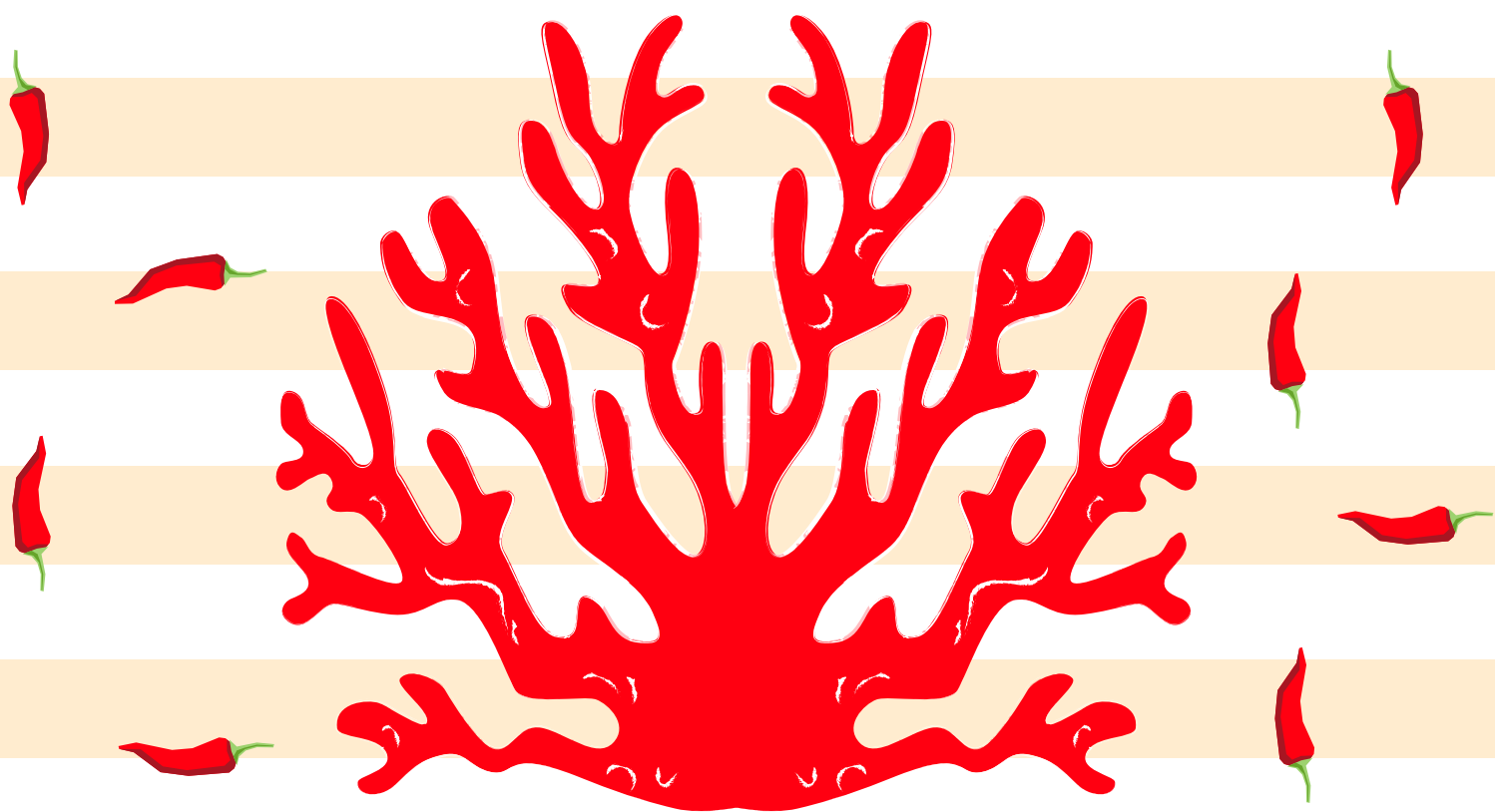


RISTORANTE CORALLO



 Ristorante Corallo Pompei

 @Ristorantecorallo

Piazza Immacolata, 8 Pompei

Tel. 081.863.25.23

Cell. 344.344.2129 

www.ristorantecorallopompei.it



***NOTA ALLERGENI**

COME PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE SI AVVISA LA CLIENTELA CHE NELLE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO ESSERE PRESENTI ALCUNI INGREDIENTI DESCRITTI NELL' ALLEGATO 2 DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011. DI SEGUITO BREVEMENTE RIPORTATI

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE, PERTANTO SI PREGA LA CLIENTELA DI INFORMARSI PREVENTIVAMENTE CON IL PERSONALE ADDETTO.

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO SOGGETTI A STAGIONALITÀ, PERTANTO NON SEMPRE DISPONIBILI.

COPERTO GRATIS * IL SERVIZIO È AL 15% *

S'informa la gentile clientela che in questo locale il COPERTO è gratuito mentre è previsto il pagamento del SERVIZIO nella misura del 15 per cento del totale.

Si precisa che non è una mancia obbligatoria tantomeno una tassa, piuttosto un costo aggiuntivo non preventivabile poiché riassume tutte le voci non esplicitamente previste ma che saranno soddisfatte ad ogni specifica richiesta del cliente al personale di servizio.

A titolo d'Esempio:

PANE
FORMAGGIO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
ACETO/ ACETO BALSAMICO
SALE /PEPE/PEPERONCINO
BURRO
SALSE/GHIACCIO ECC.

RICORDIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA, INOLTRE, CHE LE FOTO ILLUSTRATE ALL'INTERNO DEL SEGUENTE MENU SONO AL SOLO SCOPO INDICATIVO/ILLUSTRATIVO.

NEL RINGRAZIARE FIN D'ORA PER LA PREFERENZA ACCORDATA CI AUGURIAMO BUONA PERMANENZA PRESSO LA NOSTRA STRUTTURA.

PER QUALSIASI ESIGENZA NON SI ESITI NEL RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO E/O ALLA DIREZIONE.

RISTORANTE CORALLO

ANTIPASTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

Parmigiana di melanzane

Breaded and fried aubergines, wrapped in tomato sauce and Fior Di Latte Campana mozzarella

€ 10,00



Fritto Napoletano

Artisan potato croquettes, arancino, French fries, pasta and potato timbale and classic montanarina

€ 12,00

Tagliere di Formaggi e Salumi

Platter of cheeses and cured meats according to the Italian tradition

€ 18,00



Tricolore Campano

Campna buffalo zizzona di Battipaglia, Parma DOP raw ham and Sorrento ox heart tomato

€ 22,00

Sautè di Cozze e Vongole

Boiled mussels and clams seasoned with black pepper and fresh parsley

€ 20,00



Antipasto di mare

Clams, mussels, prawns, calamari and octopus

€ 18,00

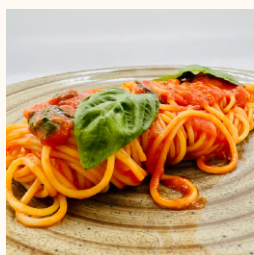
RISTORANTE CORALLO

PRIMI PIATTI

Spaghetti Bella Napoli

Piennolo tomatoes from Vesuvius and fresh basil

€ 9,00



Gnocco alla Sorrentina

Piennolo tomatoes from Vesuvius, Fior di latte Campania and fresh basil

€ 10,00



Spaghetti alla nerano

Campania cheese cream, fried courgettes and provolone del monaco

€ 12,00



Fusillone Pompeiano

Traditional pepper cream, Caserta pig sausage and Roman pecorino cheese

€ 12,00



Scialatielli alla pescatora

Piennolo tomatoes from Vesuvius, clams, mussels, octopus and prawns

€ 18,00



Scialatielli con vongole

Sea clams and lupins and fresh parsley

€ 18,00



Paccheri al pesce spada

Tomato from Piennolo del Vesuvio, fried aubergines, selected swordfish

€ 18,00



Piatto del mese

Seasonal dish selected by our Chef

€ N.S

RISTORANTE CORALLO

SECONDI DI PESCE



Misto di pesce alla griglia

Selected swordfish steak, Moroccan octopus and prawns

€ 22,00



Polipetti alla luciana

Fresh octopus, Vesuvian cherry tomatoes, black Gaeta olives and fresh parsley

€ 18,00



Pescato del giorno

Selected fish fillet, depending on availability

S.q.



Frittura Mista

Fresh breaded shrimp, calamari, red mullet and anchovies

€ 20,00





RISTORANTE CORALLO



SECONDI DI CARNE

Entrecôte

350 grams Scottona entrecôte

€ 25,00



Bistecca ai ferri

600 grams Scottona steak from "Italy"

€ 30,00



Scaloppine ai profumi dell' orto

Pork loin breaded with porcini mushrooms and peppers

€ 16,00



Cotoletta alla milanese

Breaded and fried local chicken

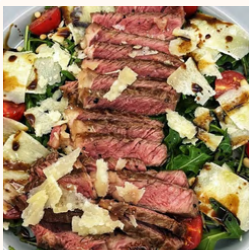
€ 16,00



Tagliata di carne

Sliced beef, cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes

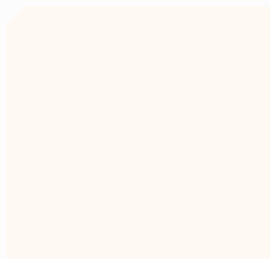
€ 22,00



Piatto del mese

Seasonal dish selected by our Chef

€ N.S



RISTORANTE CORALLO

CONTORNI

Green salad



€ 3,50



French fries

€ 4,50

Mixed salad



€ 5,00



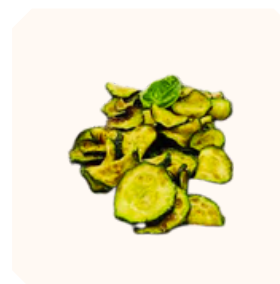
Baked potatoes

€ 5,00

Stewed escarole



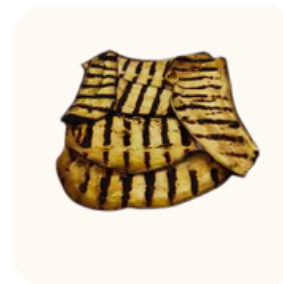
€ 5,00



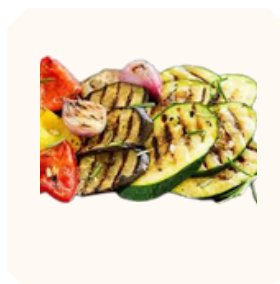
Scapece courgettes

€ 5,00

Grilled aubergines



€ 5,00



Trio of seasonal vegetables

€ 12,00

CRISTORANTE CORALLO





RISTORANTE CORALLO



PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

Marinara

Tomato, fresh oregano and garlic

€ 4,50



Napoletana

Tomato, garlic, fresh oregano, black olives and anchovies at the end

€ 5,00



Margherita

San Marzano Dop tomatoes and Fior di Latte Campana mozzarella, Dop pecorino cheese, extra virgin olive oil and fresh basil

€ 7,00



Bufalina

San Marzano Dop tomatoes and Bufala Campana mozzarella, Dop pecorino cheese, extra virgin olive oil and fresh basil

€ 9,00



Americana

Mozzarella Fior di Latte Campana, fresh cream, frankfurters and chips

€ 9,00



Diavolina

San Marzano Dop tomato, Fior di Latte Campana mozzarella, Calabrian spicy salami and extra virgin olive oil

€ 10,00



Caprese

tomatoes from Sorrento, Fior di Latte Campana mozzarella, fresh basil and extra virgin olive oil

€ 10,00



Tronchetto

Filled with Fior di Latte mozzarella with Parma ham, rocket and parmesan flakes

€ 10,00



Mortazza che non t'ammazza

Mozzarella Fior di Latte Campana pistachio cream, Mortadella di Bologna PGI and chopped pistachios at the end

€ 12,00



Canadese

Mozzarella Fior Di Latte Campana Provolone del monaco, Parmigiano Reggiano, Pecorino romano, asiago vicentino and caramelized pineapple

€ 12,00



RISTORANTE CORALLO

PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

Contadina

Mozzarella Fior di Latte Campana, fried seasonal vegetables, basil and extra virgin olive oil

€ 10,00



Piennolina

Mozzarella Fior di Latte Campana, cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvius and yellow datterini tomatoes from San Marzano

€ 10,00



Tipica

Fior di latte mozzarella from Campania, Neapolitan salami, crumbled tarallo and homemade basil pesto

€ 10,00



Ripieno d' estate

Mozzarella fior di latte Campana, fresh ricotta, cooked ham and courgette flowers

€ 10,00



Riccia

Mozzarella Fior di Latte Campana, Escarole Riccia, yellow cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio, red cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio and black olives at the exit

€ 12,00



Capricciosa

Tomato, Fior di Latte Campana mozzarella, Caserta pork sausage, button mushrooms, black olives and cooked ham

€ 10,00



Profumata

Mozzarella Fior di Latte Campana, courgette flowers, olive powder Parma PDO raw ham and buffalo stracciatella Campana

€ 12,00



Tirolese

Mozzarella Fior di Latte Campana, speck from Trentino Alto Adige, porcini mushrooms and fresh Asiago

€ 12,00



Nerano

Fior di latte mozzarella from Campania, courgette cream, courgette chips, village bacon, extra virgin olive oil and Provolone del Monaco at the exit

€ 12,00



Sapore di Mare

Mozzarella fior di latte Campana, yellow cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio, tuna paté and black olives

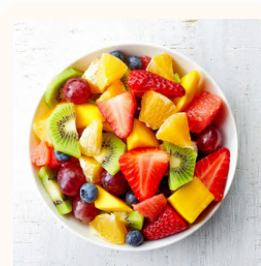
€ 12,00



RISTORANTE CORALLO

FRUITS AND DESSERT

Fruit salad
of fresh fruit



€ 6,00

Ricotta e pera



€ 6,00

Tiramisù



€ 6,00

Babà



€ 6,00

Delizia al limone



€ 6,00

Cheesecake



€ 6,00

Caprese al limone



€ 6,00

PRODOTTI PER NOI DA

DeVivo



RISTORANTE CORALLO

SOFT DRINKS AND BEERS

Coca Cola	€3.00
Coca Cola 0	€3.00
Fanta	€3.00
Sprite	€3.00
Limonata Lurisia	€3.00
Tassoni	€3.00
Lemonsoda	€3.00
Succhi di Frutta	€3.00
Acqua Tonica	€3.00
Bitter	€3.00
Acqua minerale naturale piccola	€1.50
Acqua minerale gassata piccola	€1.50
acqua minerale naturale grande	€2.50
Acqua minerale gassata grande	€2.50
Té alla pesca	€3.00
Té al limone	€3.00
Spremuta di Arancia/Limoni	€5.00

BOTTLED BEERS

Peroni Nastro Azzurro 33cl	€3.50
Peroni Nastro Azzurro zero 33cl	€3.50
Peroni cruda 33cl	€5.00
Peroni non filtrata	€5.00
Peroni Capri	€5.00

DRAFT BEERS

Peroni Nastro Azzurro Piccola
Peroni Nastro Azzurro Media
Peroni Nastro Azzurro Grande
Peroni Gran Riserva Rossa Piccola
Peroni Gran Riserva Rossa Media
Peroni Gran Riserva Rossa Grande

DRAFT BEERS

€3.50
€6.00
€12.00
€3.50
€6.00
€12.00

RISTORANTE CORALLO

OUR WINES SELECTION

WHITE WINE GLASSES

FALANGHINA DOP 5€
GRECO DI TUFO DOCG 8€

CALICI VINO ROSSO

AGLIANICO DOP 5€
FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC 8€

CALICI DI BOLLICINE

SPUMANTE 5€

WHITE WINE

FALANGHINA IRPINIA DOP 20€
FIANO DI AVELLINO DOCG 28€
GRECO DI TUFO DOCG 28€
D'ISCHIA BIANCOLELLA DOC 30€
FALANGHINA DEL SANNIO DOC TABURNO NIFO SARRAPOCHIELLO 28€
VINO LOCALE 15€

RED WINE

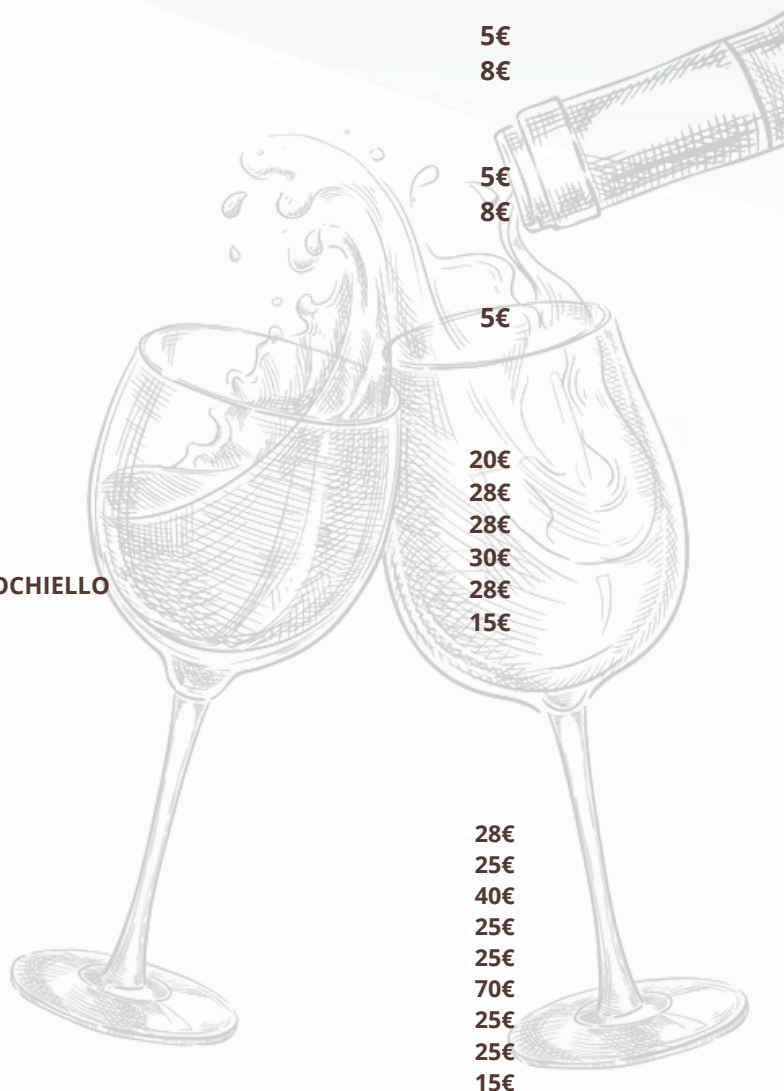
FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC MOIO 28€
AGLIANICO DEL TABURNO DOCG BIO 25€
TAURASI DOCG VIGNE IRPINE 40€
BARBERA DEL SANNIO DOC NIFO SARRAPOCHIELLO 25€
CHIANTI CLASSICO DOCG FATTORIA DEI BARBI 25€
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FATTORIA DEI BARBI 70€
MOIO 57 25€
VINO LOCALE 25€
15€

ROSÉ WINE

TAUROSÆ IRPINIA ROSATO DOP 28€

SPARKLING

FRESCHELLO CUVÉE EXTRA DRY 18€
FERRARI SPUMANTE BRUT TRENTO DOC 35€
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CÀ DEL BOSCO 70€



RISTORANTE CORALLO

COCKTAILS AND DRINKS

APEROL SPRITZ

€ 9,00



LIMONCELLO SPRITZ

€ 9,00



GIN TONIC

TANQUERAY GIN 9€
BOMBAY GIN 9€
ROKU GIN 9€
GIN MALFY 10€
GIN MARE 10€
ETSU GIN 12€
HENDRIKS GIN 12€



GIN LEMON

TANQUERAY GIN 9€
BOMBAY GIN 9€
ROKU GIN 9€
GIN MALFY 10€
GIN MARE 10€
ETSU GIN 12€
HENDRIKS GIN 12€



HUGO SPRITZ

€ 9,00



NEGRONI

€ 9,00



