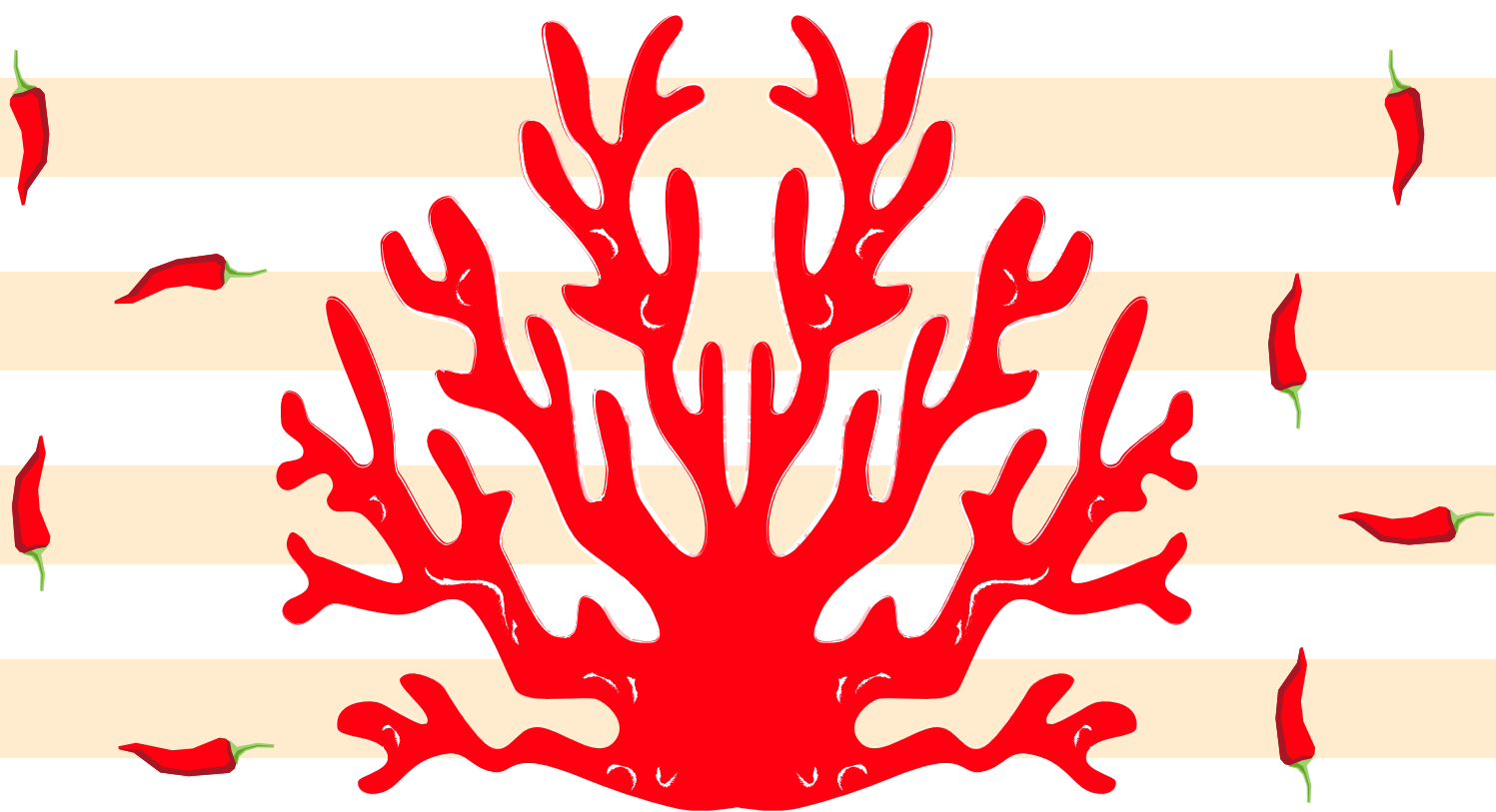


RISTORANTE CORALLO



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

Fritto Napoletano

Crocchè di patate artigianale, arancino, frittelle, patatine fritte e timballo e fiore di zucchine secondo stagione

€ 9,00



Mozzarella e prosciutto

Mozzarella Fior di Latte Campana e prosciutto crudo di Parma Dop

€ 9,00



Antipasto caprese

Mozzarella Fior di Latte Campana e pomodoro di Sorrento

€ 9,00



Alici marinate

Alici marinate e olive verdi

€ 9,00



Antipasto di mare

Vongole, cozze, gamberi, calamari e polipetti

€ 15,00



Insalatona maxi

Lattuga, rucola, carote, mais e pomodori

€ 9,00



Prosciutto e melone

Prosciutto crudo di Parma Dop e melone cantalupo

€ 9,00



Parmigiana di melanzane

Melanzane impanate e fritte, avvolte in salsa di pomodoro e mozzarella Fior Di Latte Campana

€ 9,00



Tagliere Formaggi e Salumi

Tagliere di formaggi e salumi

€ 15,00



Impepata di Cozze

Cozze bollite condite con pepe nero macinato

€ 10,00



RISTORANTE CORALLO

PRIMI PIATTI

Spaghetti Bella Napoli

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio e basilico fresco

€ 8,00



Lasagna al forno

Ragù alla bolognese, pomodoro del Piennolo del Vesuvio e Fior di latte Campano

€ 10,00



Gnocco alla Sorrentina

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Fior di latte Campano e basilico fresco

€ 10,00



Fettuccine alla Bolognese

Ragù alla bolognese e basilico fresco

€ 10,00



Spaghetti alla nerano

Crema di zucchine, provolone del Monaco, zucchine fritte

€ 12,00



Fusillone pompeiano

Pomodorini del piennolo, melanzane fritte, ricotta salata

€ 12,00



Fettuccine alla Boscaiola

Fettuccine crema di parmigiano, funghi porcini e salsiccia di maialino

€ 12,00



Ravioli

Pasta fresca con ripieno di ricotta, pomodoro vesuviano e basilico fresco

€ 12,00



RISTORANTE CORALLO

PRIMI PIATTI

Spaghetti con vongole

Vongole e lupini veraci di mare e prezzemolo fresco

€ 16,00



Risotto ai profumi Vesuviani

Risotto con crema di limone, gamberetti freschi

€ 16,00



Risotto o spaghetti alla pescatora

Pomodorino fresco vesuviano, vongole, cozze, polipetti e gamberi

€ 16,00



Pacchero al Ragù di Mare

Ragù di mare partenopeo e Pomodoro Vesuviano

€ 16,00





RISTORANTE CORALLO



SECONDI DI CARNE

Entrecôte

Entrecôte di Scottona e/o
Irlandese

€ 6,00/ etto



Bistecca ai ferri

Bistecca di Scottona alla griglia

€ 5,00/ etto



Pollo con peperoni e patate

Pollo nostrano accompagnato da
peperoni e patate al forno

€ 15,00



Cotoletta alla milanese

Pollo nostrano impanato e fritto

€ 10,00



Scaloppine ai funghi porcini

Lonza di maiale impanata ai funghi
porcini

€ 12,00



Tagliata di carne

Tagliata di manzo, pomodorini,
rucola e scaglie di parmigiano

€ 18,00



RISTORANTE CORALLO

SECONDI DI PESCE

Salmone alla griglia

Trancio di salmone grigliato e condito con succo di limone

€ 6,00/ etto



Spigola o orata alla griglia

Filetto di pesce selezionato, grigliato e condito con limone fresco

S.q.



Pesce spada alla griglia

Porzione di pesce spada selezionato, grigliato e condito con limone fresco

€ 6,00/ etto



Polipo e calamari alla Luciana

Polipo e calamari, sugo di pomodoro vesuviano e prezzemolo tritato fresco

€ 18,00



Misto di pesce alla griglia

Pesce spada, polipo e gamberoni

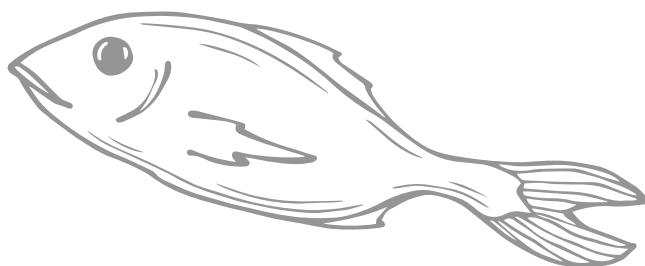
€ 20,00



Frittura Mista

Gamberetti, calamari, triglie e alici impanate fresche

€ 18,00





RISTORANTE CORALLO



LE NOSTRE OMELETTE

Omelette al formaggio

Omelette di uova e formaggio

€ 7,00



Omelette al prosciutto

Omelette di uova e prosciutto

€ 7,00



Uovo al pomodoro

Uova cotte in sugo di pomodoro

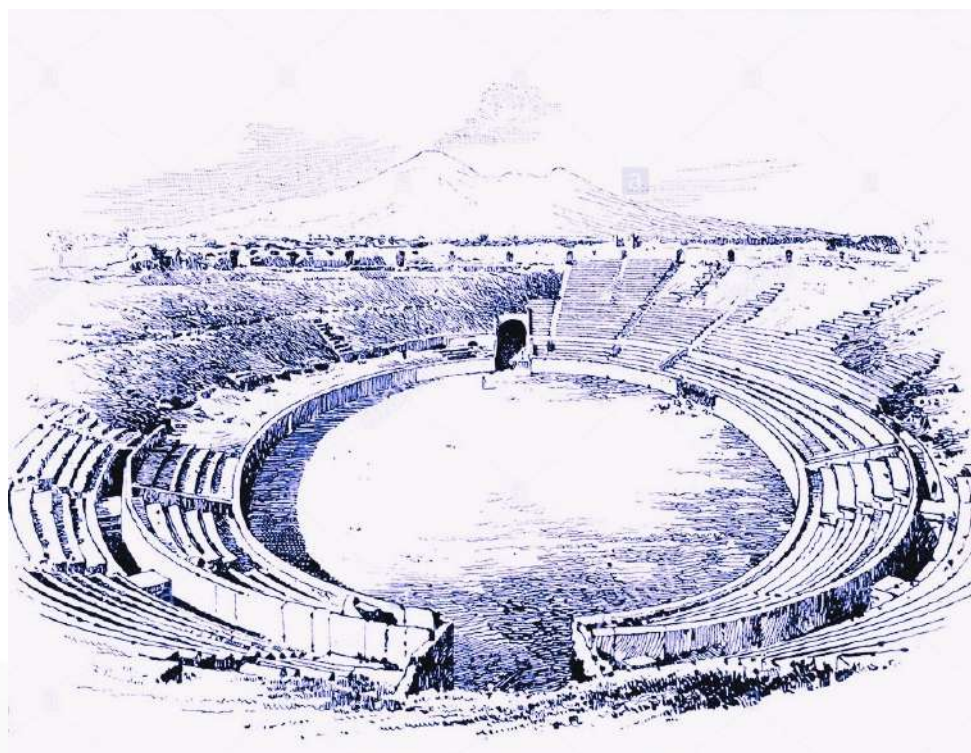
€ 7,00



Omelette ai funghi

Omelette di uova e funghi

€ 7,00



RISTORANTE CORALLO

CONTORNI

Insalata verde



€ 3,00



Patatine fritte

€ 4,00

Insalata mista



€ 5,00



Broccoli sfritti

€ 5,00

Scarole stufate



€ 5,00



Melenzane a funghetti

€ 6,00

Melenzane ai ferri



€ 5,00



Tris di verdure di stagione

€ 12,00

Zucchine alla scapece



€ 5,00

CRISTORANTE CORALLO



RISTORANTE CORALLO

PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

MARGHERITA VERSIONS

Margherita

Pomodoro e mozzarella Fior di Latte Campana e basilico fresco

€ 7,00



Bufalina

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana e basilico fresco

€ 9,00



Pompeiana

Pizza frita e passata al forno, pomodoro, mozzarella Fior di latte Campana

€ 9,00



Margherita Scomposta

Pomodoro, stracciatella di bufala campana, crema di basilico

€ 9,00



Margherita Gialla

Passata di pomodorini di gialli San Marzano Dop, mozzarella Fior di latte Campana e basilico fresco

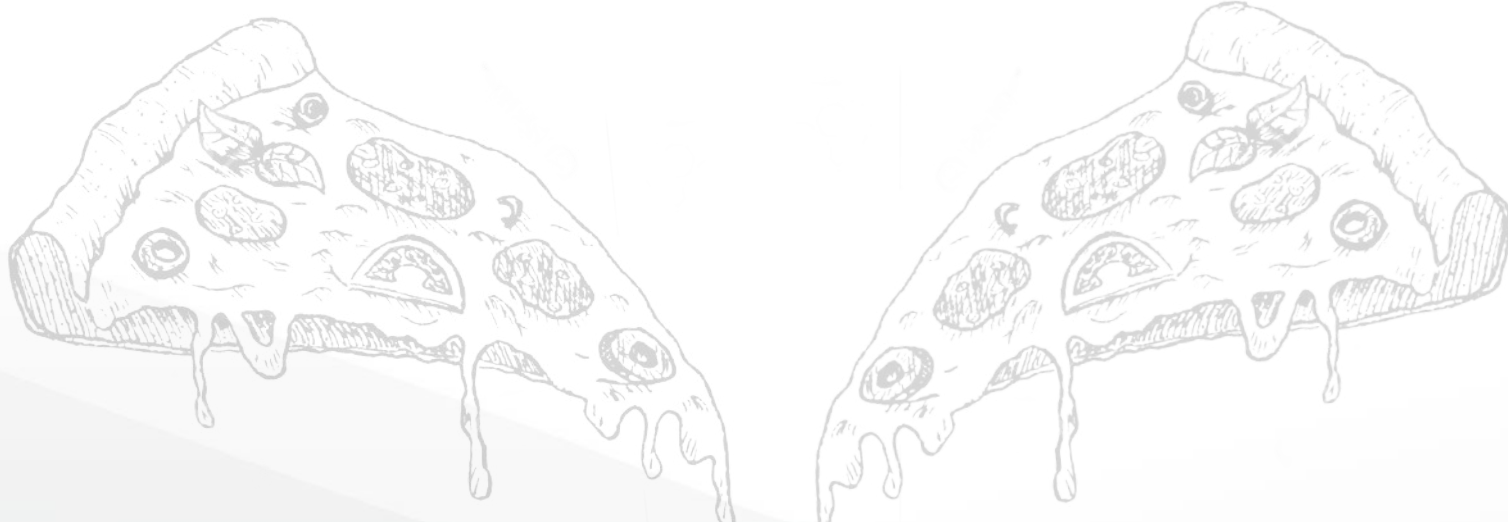
€ 10,00



Piennolina

Mozzarella Fior di Latte Campana, pomodorini del Piennolo del Vesuvio e datterini gialli di San Marzano

€ 10,00





RISTORANTE CORALLO



PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

Napoletana

Pomodoro, origano fresco e aglio

€ 4,50



Marinara

Pomodoro, aglio, origano fresco e acciughe all'uscita

€ 5,00



Quattro Stagioni

Quattro spicchi a seconda della stagione

€ 9,00



Primavera

Mozzarella di bufala campana, pomodoro del piennolo del Vesuvio, prosciutto crudo, rucola fresca e scaglie di parmigiano all' uscita

€ 10,00



Americana

Mozzarella Fior di Latte Campana, wurstel e patatine

€ 9,00



Caprese

Pomodori cuore di Bue di Sorrento, mozzarella Fior di Latte Campana e basilico fresco

€ 10,00



Golosona

Mozzarella Fior di Latte Campana, crocchè di patate artigianale, prosciutto cotto di Parma Dop

€ 12,00



Tronchetto

Ripieno di mozzarella Fior di Latte con prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano

€ 10,00



Mortazza che non t'ammazza

Mozzarella Fior di Latte Campana crema di pistacchio, mortadella di Bologna IGP e granella di pistacchio all'uscita

€ 12,00



Diavolina

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte Campana, salame piccante calabrese

€ 10,00



RISTORANTE CORALLO

PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

Quattro Formaggi

Mozzarella Fior di Latte Campana
gorgonzola, fontina e grano

€ 9,00



Contadina

Mozzarella Fior di Latte Campana,
verdure di stagione fritte

€ 9,00



Casale

Mozzarella Fior di Latte Campana,
friarielli e salsiccia di maialino
casertano

€ 10,00



Saltimbocca

A scelta in base al proprio gusto
personale

€ 10,00



Nerano

Mozzarella fior di latte campana,
crema di zucchine, chips di
zucchine, provolone del Monaco

€ 12,00



Capricciosa

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte
Campana, salsiccia di maialino
casertano e funghi porcini

€ 10,00



Cetarina

Mozzarella fior di latte campana,
tonno di Cetara, olive nere,
pomodorini secchi

€ 14,00



Pescatora

Pomodoro e misto di mare

€ 14,00



Ripieno

Crea il ripieno in base al tuo gusto

€-- Prezzo variabile



RISTORANTE CORALLO

FRUTTA E DESSERT

Macedonia
di frutta fresca

€ 6,00



Coppa gelato
misto

€ 5,00



Tiramisù

€ 5,00



Ricotta e pera

€ 5,00



Delizia al limone

€ 5,00



Babà

€ 5,00



Cheesecake

€ 5,00



RISTORANTE CORALLO

BEVANDE ANALCOLICHE E BIRRE

Coca Cola vetro	€3.00
Coca Cola 0 vetro	€3.00
Fanta vetro	€3.00
Sprite vetro	€3.00
Limonata Lurisia vetro	€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

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Gran Riserva Doppio Malto	€6.00
Birra Gran Riserva Puro Malto	€6.00
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

BIRRE ALLA SPINA

Peroni Nastro Azzurro Piccola	€3.50
Peroni Nastro Azzurro Media	€6.00
Peroni Nastro Azzurro Grande	€12.00
Peroni Gran Riserva Rossa Piccola	€3.50
Peroni Gran Riserva Rossa Media	€6.00
Peroni Gran Riserva Rossa Grande	€12.00

RISTORANTE CORALLO

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

VINO BIANCO

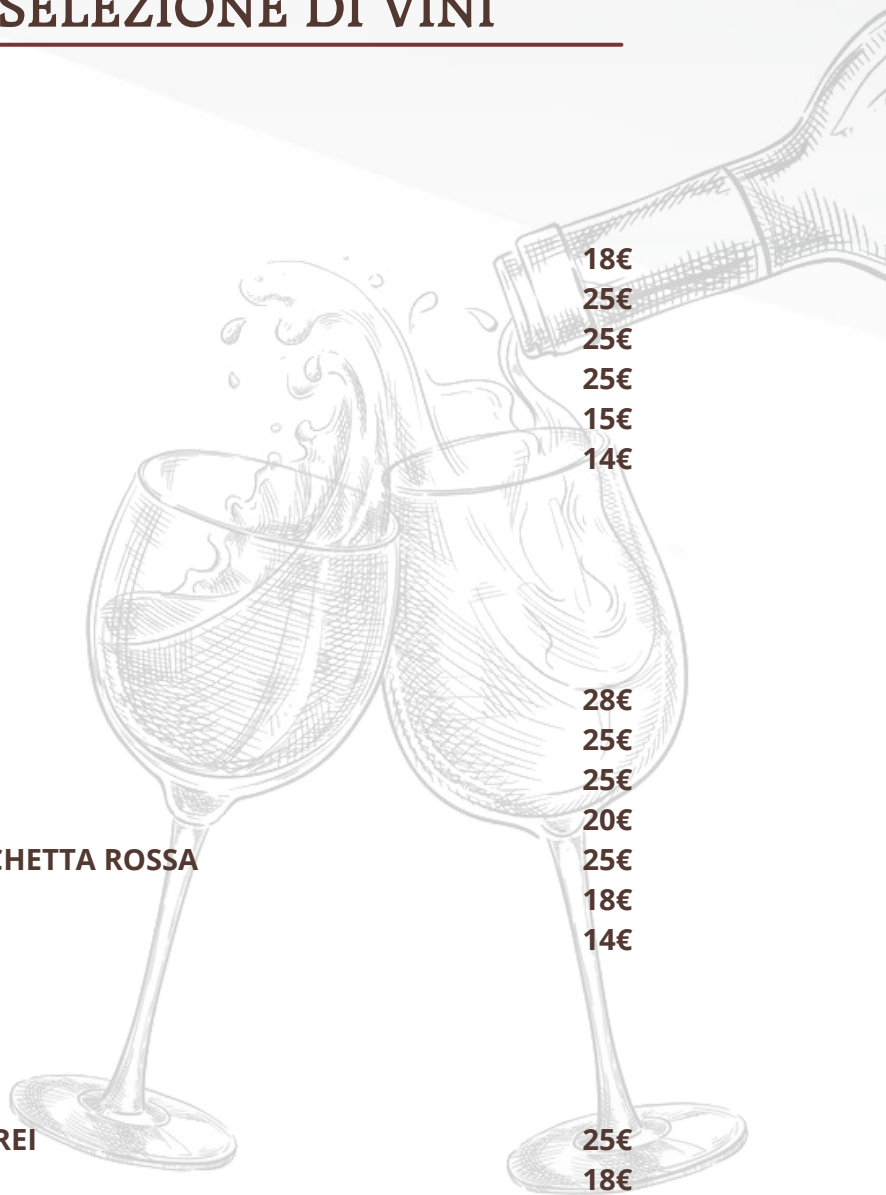
FALANGHINA IRPINIA DOP	18€
FIANO DI AVELLINO DOCG	25€
GRECO DI TUFO DOCG	25€
D'ISCHIA BIANCOLELLA DOC	25€
FALANGHINA IGP	15€
VINO LOCALE	14€

VINO ROSSO

FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC	28€
AGLIANICO DEL TABURNO DOCG BIO	25€
CODA DI VOLPE DOP	25€
CHIANTI CLASSICO DOCG	20€
MORELLINO DI SCANZANO DOCG ETICHETTA ROSSA	25€
GRAGNANO E LETTERE	18€
VINO LOCALE	14€

VINO ROSATO

PIEDIROSSO ROSATO DEI CAMPI FLEGREI	25€
LACRYMA CHRISTI	18€



RISTORANTE CORALLO

COCKTAIL E DRINK

APEROL SPRITZ

€ 7,00



GIN TONIC

€ 7,00



LIMONCELLO SPRITZ

€ 7,00



GIN LEMON

€ 7,00



HUGO SPRITZ

€ 8,00



NEGRONI

€ 8,00



