

# MENU « IL CORALLO » - TIRRENO RESORT

## Antipasti di mare

- 01 Antipasto misto mare “Corallo”** €14,00  
Gemischte Meeresvorspeise “Corallo”  
Hors d’oeuvre de mer “Corallo” / “Corallo” Seafoodplatter
- 02 Cocktail di gamberi in salsa rosa** € 10,00  
Crevettencocktail / Cocktail de crevettes / Shrimp-Cocktail
- 03 Insalata di mare** €10,00  
Meeresfrüchtesalat / Salade de fruits de mer / Seafood-salad
- 04 Insalata di polpi con julienne di carciofi e grana** € 11,00  
Krakensalat mit Artischocken und Granakäse  
Salade de poulpe aux artichauts  
Salad with polyps ,artichokes and cheese
- 05 Pepata di Cozze (antipasto caldo)** € 11,00  
Miesmuscheln im Sud (warme Vorspeise)  
Moules marinières / Mussels

## Antipasti di terra

- 06 Tagliere misto terra “Corallo” con verdure sott’olio** € 12,50  
Gemischtes sardisches Landvorspeisenbrett  
Hors d’oeuvre du paysan / Farmersplatter
- 07 Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana** € 12,00  
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter  
Carpaccio de viande de boeuf / Beef-Carpaccio
- 08 Prosciutto e melone** € 9,50  
Rohschinken mit Melone  
Jambon cru au melon / Raw ham with melon
- 09 Mozzarella alla Caprese** € 9,50  
Mozzarellakäse mit Tomaten  
Mozzarella et tomates / Mozzarella-cheese with tomatoes

## Primi di mare

- 10 Spaghetti alla Tarantina (con cozze e vongole)** € 12,00  
Spaghetti nach Tarantiner-Art (mit Mies- und Venusmuscheln und Tomaten)  
Spaghetti à la Tarantine (avec Moules, palourdes et tomates)  
Spaghetti Taranto-style (with mussels, clams and tomatoes)
- 11 Spaghetti alle vongole e bottarga** € 12,50

Spaghetti mit Venusmuscheln und Meeräschen-Bottarga  
Spaghetti aux palourdes et à la poutargue  
Spaghetti with clams and grey mullet botargo

**12 Risotto alla marinara** € 12,00

Risotto mit gemischten Meeresfrüchten  
Risotto aux fruits de mer / Seafood-Risotto

## Primi di terra

**13 Spaghetti al pomodoro** € 9,00

Spaghetti mit Tomatensauce  
Spaghetti à la napolitaine / Spaghetti with tomato-sauce

**14 Spaghetti alla carbonara** € 9,00

Spaghetti Carbonara

## Primi tipici sardi

### Sardische Spezialitäten / Spècialités Sardes / Sardinian specialities

**15 Raviolone della "Chef"** € 9,50

Hausgemachter Riesenraviolo gefüllt mit Frischkäse, Salbei und Spinatsauce  
Grand Raviolo farcie avec fromage de brebis, sauce aux épinards et sauge  
Homemade Raviolo stuffed with fresh cheese, spinach sage sauce

**16 Gnocchetti sardi con salsiccia, melanzane e ricotta mustia** € 10,00

Sardische Teigwarengnocchi mit Bauernwurst, Auberginen und Frischkäse  
Gnocchi sardes avec sauce aux saucisses, aubergines et fromage de brebis  
Sardinian Gnocchi with farmer's sausage, eggplants and cottage cheese

**17 Ravioli di ricotta alla crema di pecorino profumati al pesto di basilico** € 10,00

Ricotta-Ravioli mit Schafskäsecreme an Basilikumpesto  
Ravioli de ricotta au pesto de basilic / Cheeseravioli with basil-pesto

**18 Gulurgiones Ogliastrini in salsa delicata al pomodoro e pecorino** € 10,00

Teigtaschen mit Kartoffeln und Minze an leichter Tomatensauce  
Ravioli de pommes de terre et menthe avec

## Specialità / Spezialitäten / Spècialités / Specialities

(per minimo 2 persone, tempo di preparazione ca. 20 minuti)

**19 Spaghetti al cartoccio** € 20,00 p.p\*

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Aluminiumfolie  
Spaghetti aux fruits de mer en chemise d'aluminium  
Spaghetti with seafood cooked in foil

**20 Tagliolini all'astice** € 20,00 p.p\*

Feine Bandnudeln mit Hummer  
Nouilles à l'homard / Noodles with lobster

**p.p\*. = a persona, pro Person, per personne, per person**

## Secondi di mare

- 21 Pesce fresco del giorno alla griglia** € 7,50 (per 100 g)  
Frischer Fisch vom Grill  
Poisson frais grille / fresh fish from the grill
- 22 Calamari fritti** € 17,00  
Fritierte Tintenfischringe  
Calamars frites / Fried squids
- 23 Fritto misto di mare** € 18,50  
Gemischte Frittüre von Fisch und Meeresfrüchten  
Fruits de mer et poissons frites / Fried seafoodplatter
- 24 Grigliata di mare mista** € 22,00  
Auswahl von Fisch und Meeresfrüchten vom Grill  
Fruits de mer grillés / Grilled seafood

## Secondi di terra

- 25 Costata di manzo alla griglia al timo** € 18,50  
Gegrilltes Rindersteak mit Thymian  
Côte de boeuf grillé au thym, grilled rib of beef
- 26 Tagliata di manzo al rosmarino con vinaigrette al balsamico** € 19,50  
Gegrillte Rinds-Tagliata mit Rosmarin und Balsamessigvinaigrette  
Tagliata de boeuf au romarin / Beef-tagliata with rosmarin & balsamico-vinagar
- 27 Filetto di manzo alla griglia, al pepe verde o al Cannonau (170 g ca.)** € 21,50  
Rindsfiletsteak vom Grill, mit grüner Pfeffersauce oder mit Cannonausauce (ca. 170 g)  
Filet de boeuf grillé ou avec sauce Cannonau ou au sauce au poivre vert (ca. 170 g)  
Tenderloin-Steak from the grill or with redwinesauce or greenpeppersauce (ca. 170 g)
- 28 Spiedino di carne "Corallo"** € 18,50  
Fleischspieß Corallo mit Rindsfiletstücken, Bauernwurst, Peperoni und Zwiebel  
Brochette de viande « Corallo » / Meatspit « Corallo »
- 29 Scaloppina alla Milanese (con patate fritte)** € 16,50  
Paniertes Mailänder Schnitzel mit Pommes frites  
Escalope panée à la milanaise avec pommes frites  
Escalope Milano style with fried potatoes

## Contorni

<b>30 Insalata verde</b> Grüner Salat / Salade verte / Green salad	<b>€ 3,00</b>
<b>31 Insalata mista</b> Gemischter Salat / Salade melée / Mixed salad	<b>€ 3,50</b>
<b>32 Verdure alla griglia</b> Grillierte Gemüse / Légumes grillées / Grilled vegetables	<b>€ 3,50</b>
<b>33 Patate al rosmarino</b> Rosmarin-Kartoffeln / Pommes de terre au romarin / Rosemary potatoes	<b>€ 2,80</b>
<b>34 Patate fritte</b> Pommes frites / Fried potatoes	<b>€ 2,80</b>

## Formaggi

<b>35 Misto di formaggi Sardi</b> Gemischte sardische Käsesorten ( 4 Sorten) Choix de fromages sardes / Sardinian cheese platter	<b>€ 5,00</b>
--	---------------

**\*p.p = per persona**

**Sevizio & IVA incluso / coperto € 2,00 per persona**  
**Service und Mwst. inbegriffen / Gedeck € 2,00 pro Person**  
**Service inclus / Couvert € 2,00 par personne**  
**Service included / Covercharge € 2,00 p.p.**

**Il nostro menu può contenere prodotti che provocano  
allergie o intolleranze.**  
**Alcuni piatti possono contenere prodotti congelati o surgelati all'origine**  
**Richiedete al nostro personale il registro**

## Pizzeria

<b>40 Margherita (pomodoro/mozzarella/origano)</b> mit Tomaten/Mozzarella/Oregano / with tomatoes/mozzarella/wild majoram	€ 7,80
<b>41 Primavera (pomodoro/mozzarella/rucola/pomodorini ciliegina)</b> mit Mozzarella/Rucola/Kirschtomaten / with mozzarella/rocket/cherry tomatoes	€ 7,80
<b>42 Prosciutto e funghi (pomodoro/mozzarella/prosciutto cotto/ funghi)</b> mit Tomaten/Mozzarella/Schinken/Pilze with tomatoes/mozzarella/ham/mushrooms	€ 8,00
<b>43 Vegetariana (pomodoro/mozzarella/verdure grigliate)</b> mit Tomaten/Mozzarella/gegrilltes Gemüse with tomatoes/mozzarella/grilled vegetables	€ 8,00
<b>44 Quattro stagioni (pomodoro/mozzarella/prosciutto/carciofi/funghi/olive)</b> mit Tomaten/Mozzarella/Schinken/Artischocken/Pilze/Oliven with tomatoes/mozzarella/ham/artichokes/mushrooms/olives	€ 8,50
<b>45 Diavola (pomodoro/mozzarella/peperoni/salame piccante)</b> mit Tomaten/Mozzarella/Peperoni/pikanter Salami with tomatoes/mozzarella/ hot red pepper/salami	€ 8,00
<b>46 Corallo (pomodoro/mozzarella/frutti di mare freschi)</b> mit Tomaten/Mozzarella/frischen Meeresfrüchten / with tomatoes/mozzarella/fresh seafood	€ 10,50
<b>47 Sorrento (pomodoro/mozzarella/tonno/cipolle)</b> mit Tomaten/Mozzarella/Thunfisch/Zwiebeln with tomatoes/mozzarella/tuna/onions	€ 8,50
<b>48 Barbaricina (pomodoro/mozzarella/prosciutto/salsiccia e pancetta)</b> mit Tomaten/Mozzarella/Schinken/Bauernwurst/Speck with tomatoes/mozzarella/ham/sausage/bacon	€ 9,00
<b>49 Quattro formaggi (bianca) (mozzarella/gorgonzola/provola/pecorino)</b> mit Mozzarella/Gorgonzola/Provola und Schafskäse with mozzarella/Gorgonzola/Provola /Pecorino	€ 9,00
<b>50 Delicata (bianca) (mozzarella/grana / prosciutto cotto)</b> mit Mozzarella /Parmesankäse/gekochter Schinken with mozzarella/ parmesan cheese /ham	€ 8,00
<b>51 Sfiziosa (bianca) (mozzarella/provola/rucola/bresaola)</b> mit Mozzarella/Rucola und Veltliner Trockenfleisch with mozzarella / rocket and dried beef	€ 8,50
<b>52 Sarda (bianca) (mozzarella/pecorino sardo /aglio e bottarga)</b> mit Mozzarella/Schafskäse/Knoblauch und geriebenen Thunfischeier with mozzarella/ewe's cheese/garlic and bottarga	€ 8,00

- 53 Calzone sardo (bianco) (mozzarella/pecorino sardo/prosciutto/aglio)** € 8,50  
mit Mozzarella/Schafskäse/Schinken/Knoblauch  
with mozzarella/ewe's cheese/ham /garlic
- 54 Pizza Topolino (per bambini) (pomodoro/mozzarella/wurstel)** € 6,80  
Kinderpizza "Topolino" mit Tomaten /Mozzarella und Würstchen  
Pizza for children "Topolino" with tomatoes/mozzarella and sausage

## Dessert classici

- D01 Tiramisù della casa** € 4,00  
Hausgemachtes Tiramisù  
Tiramisù della maison / Homemade Tiramisù
- D02 Fragole al limone** € 5,00  
Erdbeeren mit Zitrone  
Fraises au citron / Strawberries with lemon
- D03 Fragole con gelato alla vaniglia con panna** € 5,50  
Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm  
Fraises "Romanoff" / Strawberries with vanille icecream
- D04 Sorbetto al limone / analcolico / con vodka o con mirto** € 4,50  
Zitronensorbet ohne Alkohol / mit Wodka oder mit Mirto  
Sorbet de citron au wodka ou à la myrte  
Lemon sherbet with wodka or mirtle liquor
- D05 Gelato affogato al caffè con panna** € 5,00  
Espresso - Eiskaffee mit Schlagrahm  
Café glacé / Iced coffee
- D06 Tartufo di gelato (bianco o al cacao)** € 3,50  
Eistrüffel (weiss oder mit Kakao)  
Truffe de glace (Blanc ou au cacao) / Ice truffle (white or with cacao)
- D07 Coppa di gelato (vaniglia/fragola/cioccolata/limone)p. pallina** € 1,00  
Eisbecher (Vanille/Erdbeer/Schokolade//Zitrone) pro Kugel  
Glaces (vanilla/fraises/chocolat//citron) par boule  
Icecream (vanilla/strawberry/chocolate/lemon) per ball
- D08 Barca d'ananas (¼ ananas)** € 4,00  
Gekühltes Ananasschiffchen (¼ Ananas)  
Ananas, pineapple

## Dessert tipici sardi (caldi)

### Sardische Spezialitäten / Spécialités sardes chaudes / Sardinian specialities

**D09 Sevada al miele fatte in casa** € 4,00

Hausgemachte Sevada Teigtasche mit Blütenhonig (warmes Dessert)  
Sevada au miel / Homemade Sevada with honey

**D10 Ricottelle profumate all'arancia alla "Giuseppina"** € 4,00

Ricotta-Fritellen mit Orangen (warmes Dessert) nach Giuseppina Art  
Fritelle de ricotta aux oranges / Homemade Ricotta-fritters with oranges

+ con 1 pallina gelato vaniglia € 5,00

+ mit 1 Kugel Vanilleeis / avec 1 boule de glace / with 1 ball of icecream

## Formaggi

**D35 Misto di formaggi Sardi** € 5,00

Gemischte sardische Käsesorten ( 4 Sorten)  
Choix de fromages sardes / Sardinian cheese platter