

kora park   
Resort & Restaurant

A L A C A R T E

# ANTIPASTI

## **CAPRESE DI MARE**

**€13,00**

*Salmone marinato e mozzarella di bufala con salsa al pesto*

*Marinated salmon with mozzarella and pesto*

*Allergeni : glutine, pesce, latte e frutta al guscio*

## **PESCE SPADA MARINATO**

**€13,00**

*con frutti rossi, rucola e chips di mais*

*Marinated sword fish, with red fruits, rocket salad and corn chips*

*Allergeni: pesce*

## **TARTARE DI TONNO ROSSO**

**€16,00**

*con mango, sesamo, menta e salsa al lime e thè verde*

*Tuna tartare, with sesame, mint and green tea lime sauce*

*Allergeni: glutine, pesce, frutta a guscio e semi di sesamo*

**INSALATA ORTOMARE**

**€12,00**

*calamari, peperoni, cipolla rossa e carote  
calamaries, sweet pepper, red onion and carrots  
Allergeni: molluschi*

**TAGLIERE**

**€26,00**

*con formaggi e salumi nostrani - per 2 persone (piatto singolo €14,00)  
mixed cheese and various cold cuts -for 2 person (one single dish €14  
Allergeni: latte e prodotti a base di latte*

**TARTARE DI MANZO**

**€16,00**

*con salsa all'aceto, hibiscus, peperoncino e cheese cake salata scomposta  
Beef tartare, with hibiscus-vinegar-chillypepper sauce and savoury  
cheesecake  
Allergeni: glutine,latte e sesamo*

**VITELLO TONNATO**

**€14,00**

*veal with tuna sauce  
Allergeni: pesce, uova*

## PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

**VIALONE NANO CON CRUDO DI SCAMPO E BURRATA** €15,00

*rice with raw scampi and buffalo burrata*

*Allergeni: latte, crostacei, sedano*

**CALAMARATA CON SEPIE JULIENNE** €13,00

*con crema di piselli e polvere di aneto e peperoncino*

*pasta with cuttlefish julienne and peacreeem, dillpouder and chilly*

*Allergeni: glutine, molluschi*

**CHITARRA CON COZZE E VONGOLE** €14,00

*con frutti di mare sgusciati, salsa al limoncello e zeste di limone*

*spaghetti with shelled mussels and clamps, limoncello souce and lemon zeste*

*Allergeni: glutine, molluschi*

**TAGLIOLINI CON GAMBERO ROSSO** €15,00

*datterino giallo e rosso*

*noodles with red prow and yellow tomatos*

*Allergeni: crostacei, uova, latte, glutine*

**SPAGHETTONE CACIO E PEPE AL PISTACCHIO**

**€13,00**

*cacio e pepe and pistachio*

*Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio*

**MEZZE MANICHE PEPERONI E SALSICCIA**

**€11,00**

*con crema di peperoni grigliati, salsiccia sbriciolata  
e ricotta salata*

*pasta with grilled sweet pepper cream sauce and crumbled  
sausage and ricotta salata*

*Allergeni: glutine, latte*

**PANCIOTTI DI BUFALA**

**€14,00**

*con pesto di rucola, pomodorini e mandorle tostate*

*pasta with rocket pesto, tomatoes and toasted almonds*

*Allergeni: glutine, frutta a guscio, latte*

## SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

**SANDWICH DI TONNO E SCAMORZA ALLE MANDORLE €18,00**

*con soncino e ravanelli*

*Tuna and scamorza cheese sandwich with almonds, soncino and radishes*

*Allergeni: pesce, frutta a guscio e latte*

**CALAMARO CON CROCCANTE DI ANACARDI €14,00**

*Ripieno di zucchine e patate in doppia consistenza*

*stufed squid with zucchini and potatoes, crunchy cashew nuts*

*Allergeni: molluschi, frutta a guscio*

**PESCE SPADA AL SESAMO €14,00**

*con spaghetti di verdure marinate al limone*

*Cuttlefish with mushrooms cream, cus cus and chest nuts*

*Allergeni: pesce, sesamo, glutine, uova*

**TRANCIO DI DENTICE GRIGLIATO €18,00**

*con cremoso di patate al lime e bietta saltata*

*Grilled snapper steak with lime potato cream and sauteed chard*

*Allergeni: pesce, latte*

**FILETTO DI MANZO**

**€18,00**

*grigliato, con cipolle rosse caramellate*

*Grilled beef fillet, with caramelized red onions*

*Allergeni: frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte*

**TAGLIATA ALLA GRIGLIA**

**€16,00**

*con rucola pomodorino e scaglie di parmigiano*

*grilled cut steak with rocket salad, tomatoes and parmesan cheese.*

*Allergeni: frutta a guscio*

**BARBEQUE TIME (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)**

**€28,00**

*Piatto unico con mini hamburger di scottona chianina, costina di maiale, entrecote grigliata, filettino di vitello, servito con verdure grigliate, patatine fritte e scamorsa piastrata.*

*Main course with mini hamburger (made with scottona chianina meat), pork ribs, grilled entrecote, veal fillet served with grilled vegetables, french fries and grilled scamorsa cheese.*

*Allergeni: arachidi, latte*

**DELIZIE DEL CASARO, "MORO CHEESE REFINERS"**

**€15,00**

*Vaccino a pasta dura alle erbe, capra al rosmarino, Eborinato di latte vaccino affinato con vino Raboso passito, eborinato affinato in grappa di Amarone con per Martin*

*Refined cheese*

*Allergeni: latte*

## LE INSALATONE - SALADS

### **MEDITERRANEA**

**€10,00**

*insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, tonno sott'olio e olive di Gaeta  
green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, tuna and Gaeta's black olives*

*ALLERGENI: pesce*

### **R O M A N A**

**€10,00**

*insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, pecorino e noci*

*green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, pecorino cheese and walnuts*

*ALLERGENI: latte, frutta a guscio*

### **G R E C A**

**€10,00**

*insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, feta greca e olive verdi*

*green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, greek feta cheese and olives*

*ALLERGENI: latte*

### **BIANCA**

**€10,00**

*insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, petto di pollo grigliato  
e uova lesse*

*green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, grilled chicken and boiled eggs*

*ALLERGENI: uova*

### **TIPICA FORMIANA**

**€10,00**

*insalata verde, rucola, pomodorini, patate lesse, gamberetti e polpo*

*green salad, rocket salad, tomatoes, boiled potatoes, shrimps and octopus*

*ALLERGENI: pesce crostacei*



## CONTORNI - SIDE DISH

<b>VERDURA DI STAGIONE, SALTATA O LESSA</b> <small>su richiesta, disponibilità</small>	<b>€5,00</b>
<i>Seasoned vegetables (fried o boiled) based on availability</i>	
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>€5,00</b>
<i>grilled vegetables</i>	
<b>INSALATINA CAPRICCIOSA</b>	<b>€5,00</b>
<i>mixed salad</i>	
<b>INSALATA DI POMODORI E OLIVE DI GAETA</b>	<b>€5,00</b>
<i>tomatos e olives</i>	
<b>PATATINE FRITTE *</b>	<b>€5,00</b>
<i>french fries</i>	

*NB: in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamola clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco (\*)*

## I DESSERT

<b>MOUSSE AL CACAO CON CARMELLO E ARACHIDI</b>	<b>€5,00</b>
<i>chocolate mousse with caramel and pinuts</i>	
<b>CHEESE CAKE</b>	<b>€5,00</b>
<i>con topping a scelta</i>	
<b>PANNA COTTA</b>	<b>€5,00</b>
<i>panna cotta con cacao cramble and chocolate</i>	
<b>TARTELLETTA ALLA FRUTTA</b>	<b>€6,00</b>
<i>crostatina con crema al limone con frutta fresca o frutto di bosco</i>	

## SPUMANTI E CHAMPAGNE

<b>DIRUPO</b> <i>prosecco di valdobbiadene D.O.C.G. 11% Vol</i> Azienda Agricola "Andreola"	<b>€ 21,00</b>
<b>VÉRV PROSECCO</b> <i>Extra Dry D.O.C. 11% Vol</i> Azienda Agricola "Andreola"	<b>€ 18,00</b>
<b>MARCHESE ANTINORI</b> <i>Rosè franciacorta D.O.C.G 12,5% Vol</i> Azienda Agricola "Antinori"	<b>€ 35,00</b>
<b>CORTEAURA</b> <i>Brut franciacorta D.O.C.G 12,5% Vol</i> Azienda Agricola "Corteaura"	<b>€ 30,00</b>
<b>FERRARI</b> <i>Demisec metodo classico TRENTODOC 12,5% Vol</i> Azienda Agricola "Cantine Ferrari"	<b>€ 35,00</b>
<b>FERRARI</b> <i>Brut metodo classico TRENTODOC 12,5% Vol</i> Azienda Agricola "Cantine Ferrari"	<b>€ 35,00</b>
<b>PERRIER JOUET</b> <i>Grand Brut 12% Vol</i> Azienda Agricola " <del>70,00</del> er Jouet"	<b>€</b>
<b>LAURENT-PERRIER</b> <i>Brut 12% Vol</i> Azienda Agricola "La Cuvee"	<b>€ 65,00</b>
<b>VEUVE CLIQUOT</b> <i>12% Vol</i> Azienda Agricola " <del>75,00</del> Cuvee Saint-Petersbourg"	<b>€</b>

# I BIANCHI

## L a z i o

- CAPOLEMOLE BIANCO** *13% Vol* € 16,00  
Azienda Agricola "Marco Carpineti"
- MOSCATO DI TERRACINA** "*Oppidum*" D.O.C. *13% Vol* € 16,00  
Azienda Agricola "Cantina Sant'Andrea"
- RIFLESSI (frizzante)** D.O.C. *12% Vol* € 16,00  
Azienda Agricola "Cantina Sant'Andrea"
- CORTEAURA** *Brut franciacorta D.O.C.G 12,5% Vol* € 30,00  
Azienda Agricola "Corteaurea"