

kora park 
Resort & Restaurant

A L A C A R T E

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI POLPO E BROCCOLETTI

€15,00

con salsa al peperoncino

Octopus and broccoli millefeuille with chilli sauce

Allergeni : molluschi

TARTARE DI GAMBERO ROSSO ALL'ARANCIA

€16,00

con stracciatella di bufala e crumble alle mandorle

Red shrimp tartare with orange, buffalo stracciatella and almond crumble

Allergeni: crostacei, frutta a guscio, prodotti a base di latte, uova, glutine

CALAMARETTI JULIENNE AL LIMONE

€14,00

con soncino e fonduta di formaggio erborinato

Squid Julienne with lemon, soncino salad and herb cheese fondue

Allergeni: molluschi, prodotti a base di latte.

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

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

ZUPPA DI LEGUMI

€11,00

con cicoria, uovo poché e pane di segale tostato

legume soup, with chicory, poached eggs and toasted rye bread

Allergeni: sedano, uovo, glutine

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

MEZZEMANICHE DI CICERONE

€14,00

con pomodori secchi, acciughe, pinoli, capperi e olive

pasta "cicerone" with dried tomatoes, anchovies, pine nuts, capers and olives

Allergeni: Glutine, pesce, frutta a guscio

TAGLIATELLE CON NERO E CRUDO DI SEPIE

€15,00

con pomodorini gialli e rossi

tagliatelle with ink and raw cuttlefish, yellow and red cherry tomatoes

Allergeni: glutine, molluschi

CALAMARATA CON GAMBERI ROSSI E FUNGHI PORCINI €16,00

Calamarata pasta with red shrimps and porcini mushrooms

Allergeni: glutine, crostacei

RAVIOLI DI BUFALA E SALMONE

€15,00

con salsa alle noci e nocciole

Ravioli filled with buffalo cheese and salmon with walnut and hazelnut sauce

Allergeni: Glutine, uova, pesce, prodotti a base di latte, frutta a guscio

SPAGHETTONE CACIO E PEPE AL PISTACCHIO

€13,00

cacio e pepe and pistachio

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

RISOTTO CON SPECK E ASPARAGI

€12,00

mantecato al mascarpone

risotto with speck and asparagus creamed with mascarpone

Allergeni: prodotti a base di latte

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

FILETTO DI ROMBO

€16,00

con crema di zucca e porcini

Turbot fish fillet with pumpkin cream and porcini mushrooms

Allergeni: pesce

FILETTO DI ORATA

€14,00

con carote viola in doppia consistenza

Fillet of sea bream with soft and crunchy purple carrots

Allergeni: pesce

PESCE SPADA AL SESAMO

€15,00

con spaghetti di verdure marinate al limone

Swordfish with sesame and lemon marinated vegetable "spaghetti"

Allergeni: pesce, sesamo, glutine, uova

GAMBERONI AL LARDO DI PATANEGRA

€14,00

con provola in carrozza e glassa al basilico

Prawns in lard of "patanegra" with provolone in carrozza and basil icing

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 scamorza 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 scamorza cheese.

Allergeni: arachidi, 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

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

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