

kora park 
Resort & Restaurant

A L A C A R T E

ANTIPASTI

MARE NOSTRUM

€18,00

insalata di polpo e calamari, mazzancolla, alice, pesce spada e salmone marinato, ostrica

squid and octopus salad, shrimps, anchovies, marinated sword fish and salmon, oyster

Allergeni : crostacei, pesce, molluschi, solfiti.

CARPACCIO DI SPIGOLA

€16,00

agli agrumi, con finocchi e pepe rosa

Sea bass carpaccio with citrus fruits, fennel and pink pepper

Allergeni: pesce, pepe

PESCE SPADA MARINATO

€16,00

ai frutti rossi e chips di mais

Marinated swordfish, with red fruits and corn chips

Allergeni: glutine, pesce, solfiti

TARTARE DI RICCIOLA.

€17,00

con puntarelle al limone e terriccio di olive

amberjack fish tartare with puntarelle with lemon and olive soil

Allergeni: pesce

MISTO MARE KORA A CENTROTAVOLA min. x2 persone **€20,00** a persona

coppetiello di frittura di calamari, bacchetta di tonno rosso in pasta fillo, pesce spada affumiccato, carpaccio di polpo, spigola marinata.

fried squid, fried tuna in phyllo dough, smoked swordfish, octopus carpaccio and marinated seabass.

Allergeni: Glutine, molluschi, latte e derivati, pesce

ZUPPA DI LEGUMI

€12,00

uovo poché e pane di segale tostato

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

Allergeni: sedano, uovo, glutine

TAGLIERE

€26,00 - piatto sing. **€15,00**

con formaggi e salumi nostrani - per 2 persone

mixed cheese and various cold cuts -for 2 person (one single dish €15)

Allergeni: latte e prodotti a base di latte

TARTARE DI MANZO

€16,00

con cheese cake salata scomposta

Beef tartare, with hibiscus, vinegar-chillypepper sauce and savoury cheesecake

Allergeni: glutine, latte e sesamo, solfiti

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE SGUSCIATI

€17,00

con pesto di pomodori secchi e tarallo sbriciolato

Linguine with shelled seafood, dried tomato pesto and tarallo

Allergeni: Glutine, pesce, molluschi, frutta a guscio, solfiti, pepe

CALAMARATA POLPO E OLIVE

€17,00

Pasta with octopus and olives

Allergeni: glutine, molluschi

ORECCHIETTE ALLE VONGOLE

€18,00

con crema di broccolo romano

Orecchiette with clams and broccoli roman cream

Allergeni: Molluschi, glutine

RISOTTO CON CRUDO DI SCAMPI

€19,00

con zafferano e burrata affumicata

Rice with raw scampi with saffron and smoked burrata

Allergeni: Crostacei, Latte

PRIMI PIATTI

PACCHERI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €18,00

su crema di porcini e crudo di seppie

Paccheri with garlic, oil and chili pepper, on porcini cream and raw cuttlefish

Allergeni: glutine, molluschi

CHITARRA ALL'AGLIO NERO €20,00

con stracciatella e gambero rosso

Pasta with black garlic, with stracciatella and red shrimp

Allergeni: crostacei, glutine, latte e derivati

SPAGHETTONE CACIO E PEPE AL PISTACCHIO €17,00

cacio e pepe and pistachio

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

ROSONI RIPIENI DI ZUCCA E RICOTTA DI PECORA. €16,00

con fonduta di parmigiano e nocciole

Ravioli stuffed with pumpkin and sheep ricotta, creamed with parmesan fondue and hazelnut

Allergeni: Glutine, uova, prodotti a base di latte

VELLUTATA DI PORRI E PATATE €12,00

gratinati al forno

Leek and potato soup, baked au gratin

Allergeni: Glutine, latte

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

PESCE SPADA GRIGLIATO

€19,00

con cavolo rosso marinato e mele disidratate

Seared swordfish with marinated red cabbage and dehydrated apples

Allergeni: Pesce, solfiti, senape

ORATA SCOTTATA

€16,00

con salsa di pane e spinaci ripassati

Sea Bream with bread sauce and sautéed spinach

Allergeni: Pesce, glutine

BACCALÀ FRITTO

€16,00

con scarola liquida e capperi in fiore

Fried Cod with liquid escarole and capers in bloom

Allergeni: Pesce, glutine

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

€20,00

con maionese al rosmarino

Fried shrimps and squid with rosemary maionnaise

Allergeni: crostacei, molluschi, Glutine, solfiti, uova

TONNO AL SESAMO

€19,00

con valeriana, ravanelli e crema di mais

Sesame Tuna with lamb's lettuce radishes and corn creeme

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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

€22,00

su crema di cipolle rosse, cipolle in saor

Beef fillet with red onions, onion in saor and hazelnuts

Allergeni: frutta a guscio, solfiti

TAGLIATA ALLA GRIGLIA

€19,00

con rucola pomodorino e scaglie di parmigiano

grilled cut steak with roket salad, tomatoes and parmesan cheese.

Allergeni: frutta a guscio, latte e derivati

BARBEQUE TIME (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

€32,00

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

€12,00

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

€12,00

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

€12,00

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

€13,00

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

€15,00

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

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

€6,00

con biscuit alla nocciola, caramello e arachidi salati

Allergeni: glutine, Arachidi, latte e derivati

SACHER

€6,00

Allergeni: latte, uova, glutine, frutta a guscio

CHEESE CAKE

€6,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

PANNA COTTA

€5,00

panna cotta con crumble al cacao e cioccolato

Allergeni: glutine, latte e derivati

TIRAMISÙ

€5,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

DESSERT DEL GIORNO

€5,00