

kora park 

Resort & Restaurant

A L A C A R T E

ANTIPASTI

MARE NOSTRUM

€19,00

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

Octopus and squid salad, king prawns, anchovies, marinated swordfish and salmon, served with an oyster

Allergeni/Allergens: Crostacei, Pesce, Molluschi, Solfiti / Crustaceans, Fish, Molluscs, Sulphites

TARTARE DI SCAMPI

€19,00

su anguria pepata e grigliata, con panure alle erbe

Scampi tartare served on grilled watermelon with a hint of black pepper and herb crumble

Allergeni/Allergens: Crostacei, Glutine / Crustaceans, Gluten

INSALATA ORTOMARE

€18,00

con seppia, polpo, carote, fagiolini e peperoni e polvere di limone

Seafood salad with cuttlefish, octopus, carrots, green beans and bell peppers, finished with lemon powder

Allergeni/Allergens: Molluschi, Crostacei / Molluscs, Crustaceans

POLPO PASTELLATO

€19,00

su riduzione di zuppa di pesce e terriccio di olive

Crispy battered octopus served on a seafood bisque reduction with olive crumble

Allergeni/Allergens: Glutine, Molluschi, Pesce, Crostacei / Gluten, Molluscs, Fish, Crustaceans

DEGUSTAZIONE KORA

€20,00 a persona

degustazione da condividere, ordine min x2 persone

Gamberi al cocco con crema di mais

Polpettina di pesce spada al limone con salsa alla rapa rossa

Selezione di marinati (Alici, Salmone, Pesce Spada)

Insalatina di calamari e finocchi con cialda di semi misti e polvere di limone

Bacchetta di tonno rosso in pasta fillo con riduzione di aceto balsamico

(MINIMUM 2 GUESTS - PRICE PER PERSON)

- *Coconut shrimp with sweet corn cream*
- *Lemon swordfish croquette with beetroot sauce*
- *Selection of marinated fish (anchovies, salmon and swordfish)*
- *Calamari and fennel salad with mixed-seed crisp and lemon powder*
- *Crispy filo pastry roll filled with red tuna, served with balsamic reduction*

*Allergeni/Allergens: Pesce, Crostacei, Glutine, Solfiti, Frutta a Guscio, Molluschi, Sesamo
Fish, Crustaceans, Gluten, Sulphites, Tree Nuts, Molluscs, Sesame*

TAGLIERE

€26,00 - piatto sing. €15,00

con formaggi e salumi nostrani - per 2 persone

Selection of local cheeses and cured meats for two guests (one single dish €15)

Allergeni/Allergens: Latte e derivati / Milk and Dairy Products

TARTARE DI MANZO ALLA MEDITERRANEA

€19,00

con pomodori secchi, olive nere, capperi e cialda di pane aromatizzata al rosmarino

Beef tartare with sun-dried tomatoes, black olives, capers and rosemary-scented bread crisp

Allergeni/Allergens: Glutine, Solfiti / Gluten, Sulphites

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

LINGUINE ALLA NERANO DI MARE

€19,00

con seppia, cozze e volgole sgusciate, provolone del monaco

Linguine in the style of Nerano with cuttlefish, mussels, shelled clams and Provolone del Monaco cheese

*Allergeni/Allergens: Glutine, Molluschi, Latte e derivati
Gluten, Molluscs, Milk and Dairy Products*

CALAMARATA AL CRUDO DI GAMBERO ROSSO

€19,00

con pesto di rucola, pomodori secchi.

Calamarata pasta with red prawn tartare, rocket pesto and sun-dried tomatoes

*Allergeni/Allergens: Glutine, Frutta a Guscio, Latte e derivati, Crostacei, Solfiti
Gluten, Tree Nuts, Milk and Dairy Products, Crustaceans, Sulphites*

GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA

€19,00

con julienne di calamari, fiori di zucca e zafferano.

Squid ink gnocchi with julienne of calamari, zucchini flowers and saffron

Allergeni/Allergens: Pesce, Molluschi, Glutine / Fish, Molluscs, Gluten

RISOTTO CON LARDIATA AI CROSTACEI

€19,00

Creamy Risotto with Lardo di Colonnata and Shellfish Bisque

Allergeni/Allergens: Crostacei / Crustaceans

CHITARRA CON RAGÙ DI CERNIA

€20,00

con crema di datterino giallo, pesto e stracciatella di bufala

Chitarra pasta with yellow datterino tomato cream, grouper ragù, basil pesto and buffalo stracciatella

*Allergeni/Allergens: Pesce, Glutine, Latte e derivati, Frutta a Guscio /
Fish, Gluten, Milk and Dairy Products, Tree Nuts*

SPAGHETTONE CACIO E PEPE AL PISTACCHIO

€17,00

Traditional Cacio e Pepe spaghetti finished with pistachio

*Allergeni/Allergens: Glutine, Uova, Latte e derivati, Frutta a Guscio /
Gluten, Eggs, Milk and Dairy Products, Tree Nuts*

TAGLIATELLE CREMA DI ZUCCA E PANCETTA CROCCANTE

€16,00

con formaggio Bergader e polvere di liquirizia

Tagliatelle with pumpkin cream, Bergader cheese, crispy pancetta and liquorice powder

Allergeni/Allergens: Glutine, Latte e derivati / Gluten, Milk and Dairy Products

RAVIOLI SPECK E PROVOLA

€17,00

con crema di melanzane e guanciaie croccante

Homemade ravioli filled with speck and smoked provola cheese, served with eggplant cream and crispy guanciaie

*Allergeni/Allergens: Glutine, Uova, Latte e derivati
Gluten, Eggs, Milk and Dairy Products*

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

TRECCIA DI SPIGOLA E SALMONE

€20,00

con spinaci al burro, e parmigiano croccante

Sea bass and salmon braid served with buttered spinach and crispy Parmesan

Allergeni/Allergens: Pesce, Latte e derivati / Fish, Milk and Dairy Products

TONNO AL SESAMO

€21,00

marinato alla soia, con filangé di zucchine alla menta

Soy-marinated tuna coated with sesame seeds, served with minted zucchini julienne

Allergeni/Allergens: Pesce, Soia, Sesamo / Fish, Soy, Sesame

TRANCIO DI ROMBO AL FORNO

€21,00

con guanciale, patate crispy, crema di piselli e cipollotti

Oven-baked turbot with crispy potatoes, pea cream, guanciale and spring onions

Allergeni/Allergens: Pesce / Fish

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

€21,00

con maionese al rosmarino

Traditional fried prawns and calamari served with rosemary mayonnaise

*Allergeni/Allergens: Crostacei, Molluschi, Glutine, Solfiti, Uova /
Crustaceans, Molluscs, Gluten, Sulphites, Eggs*

TRANCIO DI OMBRINA CON CORNFLAKES E ANACARDI

€19,00

con bieta ripassata piccante

Meagre fillet coated with cornflakes and cashews, served with spicy sautéed Swiss chard

Allergeni/Allergens: Pesce, Frutta a Guscio / Fish, Tree Nuts

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

€25,00

su crema di cipolle rosse, cipolle in saor e nocciole

Grilled beef fillet served on red onion cream, with sweet-and-sour Venetian onions and hazelnuts

Allergeni/Allergens: Frutta a Guscio, Solfiti / Tree Nuts, Sulphites

TAGLIATA ALLA GRIGLIA

€22,00

con rucola pomodorino e scaglie di parmigiano

Grilled sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and Parmesan shavings

Allergeni/Allergens: Latte e derivati / Milk and Dairy Products

BARBEQUE TIME (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

€35,00

Piatto unico con mini hamburger di scottona chianina, arrostitini, entrecote grigliata, filettino di manzo, servito con verdure grigliate, patatine fritte e scamorza piastrata.

(recommended for two guests)

A generous mixed grill featuring:

- *Mini Chianina beef burgers*
- *Traditional Italian lamb skewers*
- *Grilled entrecôte*
- *Beef fillet*

Served with grilled vegetables, French fries and grilled scamorza cheese

Allergeni/Allergens: Arachidi, Latte e derivati / Peanuts, Milk and Dairy Products

LE INSALATONE - SALADS

MEDITERRANEA

€12,00

insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, tonno sott'olio e olive di Gaeta

Mixed salad with radicchio, fennel, carrots, tomatoes, tuna and Gaeta olives

Allergeni/Allergens: Pesce / Fish

R O M A N A

€12,00

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

Mixed salad with radicchio, fennel, carrots, tomatoes, pecorino cheese and walnuts

Allergeni/Allergens: Latte e derivati, Frutta a Guscio / Milk and Dairy Products, Tree Nuts

G R E C A

€13,00

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

Mixed salad with radicchio, fennel, carrots, tomatoes, Greek feta cheese and green olives

Allergeni/Allergens: Latte e derivati / Milk and Dairy Products

BIANCA

€13,00

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

Mixed salad with radicchio, fennel, carrots, tomatoes, grilled chicken breast and boiled eggs

Allergeni/Allergens: Uova / Eggs

TIPICA FORMIANA

€15,00

insalata verde, rucola, pomodorini, patate lesse, gamberetti e polpo, olive di Gaeta

Mixed salad with rocket, cherry tomatoes, boiled potatoes, prawns, octopus and Gaeta olives

Allergeni/Allergens: Pesce, Crostacei / Fish, Crustaceans

CONTORNI - SIDE DISH

VERDURA DI STAGIONE, SALTATA O LESSA su richiesta, disponibilità **€5,00**

Sautéed or boiled seasonal vegetables (subject to availability)

VERDURE GRIGLIATE **€5,00**

grilled vegetables

INSALATINA CAPRICCIOSA **€5,00**

mixed salad

INSALATA DI POMODORI E OLIVE DI GAETA **€5,00**

Tomatoes and Gaeta olives

PATATINE FRITTE* **€5,00**

french fries

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

aromatizzato al cocco e ripieno al caffè con crumble alla liquirizia

Chocolate semifreddo flavoured with coconut, filled with coffee cream and finished with liquorice crumble

*Allergeni/Allergens: Latte e derivati, Frutta a Guscio, Glutine
Milk and Dairy Products, Tree Nuts, Gluten*

CHEESE CAKE

€6,00

ai frutti di bosco con crispy pearls al cioccolato bianco e salsa ai frutti di bosco

Cheesecake topped with wild berry coulis and white chocolate crispy pearls

*Allergeni/Allergens: Latte e derivati, Frutta a Guscio, Glutine
Milk and Dairy Products, Tree Nuts, Gluten*

TIRAMISÙ

€6,00

Allergeni/Allergens: Glutine, Latte e derivati, Uova

Gluten, Milk and Dairy Products, Eggs

TORTINA MANGO, MASCARPONE E LAMPONI

€7,00

e bisquit alle mandorle

Soft sponge cake with mango, mascarpone cream, raspberries and almond biscuit

*Allergeni/Allergens: Glutine, Latte e derivati, Frutta a Guscio
Gluten, Milk and Dairy Products, Tree Nuts*

RICOTTA E PERA

€6,00

ricotta cheese and pear

*Allergeni/Allergens: Latte e derivati, Frutta a Guscio, Glutine
Milk and Dairy Products, Tree Nuts, Gluten*