



La Corona

R I S T O R A N T E T A V O L A R A



Menu



COPERTO. *COVER CHARGE* € 4,00

Pescato del Giorno

Fresh fish of the Day

I PREZZI SI INTENDONO PER 100 GR DI PRODOTTO NON PULITO.
IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARA' LIETO DI ILLUSTRARVI LE
PREPARAZIONI DISPONIBILI.

*PRICES ARE MEANT PER 100 GR OF RAW FISH. OUR STAFF WILL BE
GLAD TO SHOW YOU ALL AVAILABLE RECIPES.*

ARAGOSTA LOCALE
LOCAL SPINY LOBSTER
€ 24,00/HG

CALAMARI E SEPPIE
SQUIDS AND CUTTLEFISH
€ 8,00/HG

ASTICE LOCALE
LOBSTER / LANGOUSTE
€ 20,00/HG

PESCATO FRESCO DEL GIORNO
FRESHLY CAUGHT FISH
€ 10,00/HG

GAMBERI ROSSI
LOCAL RED PRAWNS
€ 18,00/HG

OSTRICHE
OYSTERS
€ 5,00/CAD. *EACH*

SCAMPI E SCAMPONI
SCAMPI / LANGOUSTINES
€ 18,00/HG

TARTUFI DI MARE
VENUS CLAMS
€ 2,00/CAD. *EACH*

GRANSEOLA O CAPRA MARINA
SPIDER CRAB
€ 15,00/HG

Antipasti. Starters

TARTARE DI PESCATO FRESCO
AGLI AGRUMI E PEPE ROSA
*FRESHLY CAUGHT FISH TARTAR WITH
CITRUS AND PINK PEPPER*
€ 20,00

INSALATA DI MARE
CON GAMBERI E CONCHIGLIE
*SEAFOOD SALAD WITH PRAWNS
AND SHELLFISH*
€ 18,00

POLPO E PATATE
CON SALSÀ VERDE
*OCTOPUS AND POTATO SALAD
WITH GREEN SAUCE*
€ 18,00

SARDINE FRITTE
CON SALSÀ AGRODOLCE
*FRIED SARDINES
WITH SWEET AND SOUR SAUCE,*
€ 15,00

PESCATO DEL GIORNO ALLA
CATALANA
*FRESHLY CAUGHT FISH WITH
CATALANA SAUCE, ONIONS, CELERY,
CHERRY TOMATOES*
€ 22,00

COZZE GRATINATE ALLE ERBE
GRATINATED MUSSELS WITH FINE HERBS
€ 16,00

SAUTÉ DI COZZE CON CROSTINI
*SOUP OF MUSSEL SOUP WITH
TOASTED BREAD*
€ 16,00

ZUPPETTA PICCANTE DI
MOSCARDINI AL POMODORO
CON OLIVE E CAPPERI
*SPICY BABY OCTOPUS SOUP
WITH OLIVES AND CAPERS*
€ 16,00

LONZINO DI MAIALE MARINATO
CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP E
FIORI DI CAPPERI
*MARINATED PORK LOIN WITH BUFFALO
MOZZARELLA AND CAPER FLOWERS*
€ 16,00

PARMIGIANA DI MELANZANE CON
SALSÀ DI POMODORINI DATTERINI
*EGGPLANT PARMIGIANA WITH
DATTERINO TOMATO SAUCE*
€ 14,00

Primi Piatti. Pasta Courses

LINGUINE AL SUGO DI GRANCHI

LINGUINE WITH CRAB RAGOUT

€ 24,00

SPAGHETTI ALLE

ARSELLE/ARSELLE E BOTTARGA

*SPAGHETTI WITH CLAMS / CLAMS
AND BOTTARGA*

€ 22,00

SA BUSA CON PESTO, BOTTARGA
E POMODORINI

*TYPICAL PASTA WITH BASIL PESTO,
BOTTARGA AND FRESH TOMATOES*

€ 20,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI WITH SEAFOOD SAUCE

€ 28,00

CALAMARATA CON SEPPIE,
CALAMARI E ZENZERO

*CALAMARATA WITH SQUIDS,
CUTTLEFISH AND GINGER*

€ 22,00

SPAGHETTI AL POMODORO E
BASILICO

*SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE
AND FRESH BASIL*

€ 15,00

MALLOREDDUS CON RAGÙ DI
SALSICCIA FRESCA, ZAFFERANO E
PECORINO

*MALLOREDDUS WITH SAUSAGE
RAGOUT, SAFFRON AND PECORINO
CHEESE*

€ 18,00

CULURGIONES DI PATATE E
FORMAGGIO CON SALSA AL
POMODORO

*TYPICAL CULURGIONES OF
POTATOES AND CHEESE WITH
TOMATO SAUCE*

€ 18,00

Secondi. Fish & Meat

PESCATO DEL GIORNO

(PREZZO PER 100 GR)

FRESH FISH OF THE DAY

(PRICE FOR 100 GR)

€ 10,00/HG

TAGLIATA "ROBESPIERRE" CON

RUCOLA, BURRO E PARMIGIANO

"ROBESPIERRE" BEEF TAGLIATA WITH

ROCKET, BUTTER AND PARMESAN

€ 22,00

FRITTO DI MARE: CALAMARETTI, SEPIE, GAMBERI E BOCCONI DI PESCE CON VERDURE CROCCANTI

FRYING OF SQUIDS, CUTTLEFISH,

PRAWNS AND FISH CHUNKS WITH

CRISPY VEGETABLES

€ 30,00

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE

GRILLED LAMB CHOPS WITH

SEASONAL VEGETABLES

€ 22,00

FRITTURA DI CALAMARETTI

FRIED SQUIDS

€ 26,00

LA NOSTRA ZUPPA DI MARE CON CROSTONI ALL'AGLIO

OUR SOUP OF FISH, SHELLFISH AND

CRUSTACEANS, WITH TOASTED

GARLIC BREAD

€ 30,00

TAGLIATA DI TONNO ROSSO CON MISTICANZA, MELOGRANO E SALSEASSORTITE

RED TUNA SLICED STEAK, WITH MIXED

SALAD, POMEGRANATE AND SAUCES

€ 28,00

Contorni. Side dishes

PATATE AL FORNO

ROASTED POTATOES

€ 8,00

INSALATA VERDE O MISTA

GREEN OR MIXED SALAD

€ 8,00

INSALATA DI POMODORI E

BASILICO

SLICED TOMATOES

€ 8,00

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

€ 8,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED VEGETABLES

€ 10,00

Dessert

DESSERT DEL GIORNO

DESSERT OF THE DAY

€ 12,00

CREMOSO AL CIOCCOLATO,
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA E
KUMQUAT CANDITI

*CHOCOLATE CREMEUX, HAZELNUT
BISCUIT AND CANDIED KUMQUATS*

€ 12,00

MELONE O ANGURIA

MELON OR WATERMELON

€ 8,00

CARPACCIO DI ANANAS

MARINATO E SPEZIATO

CON GELATO ALLA VANIGLIA

MARINATED SPICY PINEAPPLE

*CARPACCIO WITH VANILLA ICE-
CREAM*

€ 10,00

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE

HOMEMADE ICE-CREAM

€ 10,00

SORBETTO ARTIGIANALE ALLA
FRUTTA

HOMEMADE FRUIT SORBET

€ 10,00

Menu Bambini

Children Menu

PASTA AL POMODORO O AL RAGÙ
PASTA WITH TOMATO SAUCE OR RAGOUT
€ 12,00

COTOLETTA ALLA MILANESE
FRIED CHICKEN CUTLET
€ 15,00

FETTINA DI POLLO AI FERRI
GRILLED CHICKEN ESCALOPE
€ 15,00

PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES
€ 8,00





40° 53' 39.1" N
9° 40' 59.8" E