



La Corona

RISTORANTE TAVOLARA



Benvenuti al Ristorante La Corona

Invitiamo la gentile clientela di rivolgersi al Maître di sala per segnalare eventuali allergie, intolleranze alimentare o particolari necessità dietetiche. Saremo felici di venire incontro a tutte le vostre esigenze.

Vogliamo far presente che per tutte le frittiture presenti in menu utilizziamo olio di semi di arachide in alternativa al più comune olio di palma. In quanto riconosciuto allergene invitiamo la Gentile Clientela a rivolgersi al Maître di sala per maggiori informazioni.

Grazie per la vostra visita, vi auguriamo un piacevole soggiorno.

Welcome to La Corona Restaurant

We invite our dear guests to report to our Head waiter any possible food allergy or intolerance, along with specific dietary issues. We will be pleased to meet your every needs.

We wish to point out that all of our frying are made with peanut oil as an alternative to the most common and diffused palm oil. Since it is recognized as one of main allergens, we invite all concerned Guests to contact our Head waiter for more information about its presence.

Thank you for your visit, we wish you a pleasant stay.

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 sarà lieto di illustrarvi le preparazioni disponibili.

*Prices are meant per 100 gr of raw fish.
Our staff will be glad to explain you all available recipes.*

Aragosta locale

Local spiny lobster

€ 20,00/hg

Calamari e Seppie

Squids and cuttlefishes

€ 9,00/hg

Astice locale

Local Lobster / Langouste

€ 17,00/hg

Pescato del Giorno

Freshly caught fish

€ 9,00/hg

Gamberi Rossi e Viola

Red prawns or imperial prawns

€ 15,00/hg

Ostriche

Oysters

€ 4,00/cad. each

Scampi e Scamponi

Scampi / Langoustines

€ 15,00/hg

Tartufi di Mare

Venus clams

€ 1,00/cad. each

Gambero Rosa

Prawns

€ 10,00/hg

Antipasti

Starters

Tavolozza di crudi: gamberi rossi, scampi, tonno rosso, spigola e seppiolina

Composition of raw fishes: red prawns, scampi, sea bass, red tuna, baby cuttlefish

€ 35,00

Tartare di ombrina, terrina di melanzane e pomodori, maionese al gambero rosso

Shi drum tartar, marinated eggplant and tomatoes, red prawn mayo sauce

€ 20,00

Carpaccio di mazzancolle con punte di asparago e uovo poché

Carpaccio of tiger prawns with asparagus tips and poached egg

€ 20,00

Polpo arrostito con patate croccanti e salsa verde

Roasted octopus with crispy potatoes and green sauce

€ 18,00

Gamberi rossi alla Catalana (pomodorini, sedano e cipolla rossa)

Red prawn salad with catalana sauce, tomatoes, celery and red onions

€ 30,00

Cozze gratinate alle erbe

Gratinated mussels

€ 16,00

In gita al Mare: degustazione di 5 antipasti di mare (servita per tutto il tavolo)

A journey by the Sea: tasting of 5 fish starters (served to all the table guests)

€ 30,00 per persona

Vitello cotto a bassa temperatura con mozzarella di bufala DOP e salsa tonnata

Veal baked at low temperature with buffalo mozzarella and tuna sauce

€ 17,00

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano

Bresaola carpaccio with rocket and parmesan

€ 17,00

Primi Piatti

First Courses

Linguine al sugo di granchi

Spaghettoni with crab ragout

€ 24,00

Spaghetti alle arselle / arselle e bottarga di muggine

Spaghetti with clams / clams and mullet bottarga

€ 22,00

Tagliolini con ragù di cappone di mare

Egg noodles with red gurnard ragout

€ 28,00

Paccheri allo scoglio leggermente piccanti (cottura 20 min.)

Paccheri with seafood sauce, slightly spicy (wait 20 min.)

€ 28,00

Fregola con pesce, pomodorini, arselle e bottarga

Fregola with fish, tomatoes, clams and bottarga

€ 25,00

Sa Busa con pesto, bottarga e pomodorini

Typical pasta with basil pesto, bottarga and fresh tomatoes

€ 20,00

Malloreddus con ragù di salsiccia fresca, zafferano e scaglie di pecorino

Malloreddus with sausage ragout, saffron and pecorino cheese flakes

€ 18,00

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

€ 15,00

Secondi Piatti

Main Courses

Pescato del giorno, secondo disponibilità
(prezzo per 100 gr)

Fresh fish of the day (price for 100 gr)

€ 9,00/hg

Fritto di mare: calamari, seppie, gamberi e bocconcini di pesce con verdure croccanti

Frying of squids, cuttlefish, prawns and fish chunks with crispy vegetables

€ 30,00

Tagliata di tonno rosso con sesamo, salsa ai capperi e cipolla croccante

Red tuna sliced steak with caper sauce, sesame seeds and crispy onions

€ 28,00

Zuppa di mare con crostone di pane all'aglio

Soup of fish, shellfish and crustaceans, with toasted garlic bread

€ 30,00

La Grigliata di Mare:

scampo, gambero, spigola, calamaro e seppia con verdure alla griglia

Mix of grilled fishes: langoustine, prawn, sea bass, squid and cuttlefish with grilled vegetables

€ 40,00

Tagliata "Robespierre" con rucola, burro e scaglie di parmigiano

"Robespierre" beef tagliata with rocket, butter and parmesan flakes

€ 22,00

Mini hamburger di manzo con patate al forno

Baby hamburgers of beef with roasted potatoes

€ 20,00

Filetto di razza Black Angus alla griglia

Grilled Black Angus beef fillet

€ 40,0

Contorni

Side Dishes

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 8,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 10,00

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

€ 8,00

Insalata di pomodori e basilico

Sliced tomatoes with basil

€ 8,00

Patatine fritte

French fries

€ 8,00

Menu Bambini

Children Menu

Pasta corta al pomodoro o al ragù

Pasta with tomato sauce or ragout

€ 12,00

Cotoletta di pollo alla milanese

Fried chicken cutlet

€ 15,00

Fettina di pollo ai ferri

Grilled chicken escalope

€ 15,00

Patatine fritte

French fries

€ 8,00



Dessert

Dessert del giorno

Dessert of the day

€ 12,00

Sformatino al pistacchio di Bronte, cuore al cioccolato bianco, salsa di fragole e gelato (cottura 18 min.)

Bronte pistachio flan with white chocolate core, strawberry coulis and ice-cream

(wait 15 min)

€ 15,00

Coppa di gelato artigianale (con i gusti del giorno)

Homemade ice-cream

€ 10,00

Seadas al miele

Small seadas with honey

€ 10,00

Insalata di fragole

Strawberries

€ 10,00

Tagliata di ananas

Sliced pineapple

€ 10,00

Melone o anguria

Melon or watermelon

€ 8,00



40° 53' 39.1" N

9° 40' 59.8" E