

STROMBOLICCHIO

Ogni piatto di questo menù parla del nostro territorio. Abbiamo selezionato il meglio dell'enogastronomia locale, il 96% dei nostri prodotti sono frutto del lavoro di piccole aziende agricole e allevatori calabresi.

Tutti i menù seguono da vicino l'andamento delle stagioni e degli ingredienti che la nostra terra ci mette a disposizione. Alcuni piatti potrebbero subire piccole variazioni che dipendono dalla disponibilità di alcune materie prime.

Antipasti



PLATEAU DI CRUDO DI MARE
A 2,4,14

80 €



TARTARE DI RICCIOLA, BOTTARGA, BERGAMOTTO, FRUTTI ROSSI
A 4-12

23 €



VENTRESCA DI TONNO, TISANA RELAX, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, ARANCIO AMARO
A 4-12

21 €



CROSTACEI ALLA CATALANA
A 2-3-9-12

37 €



UOVO 63°, CREMA DI PATATE SILANE, COZZE, VONGOLE, KATSUOBUSHI
A 3-4-9-12-14

21 €



POLPO VERACE ALLA BRACE
A 1-7-9-12-14

19 €



CARPACCIO DI PODOLICA CON PECORINO DEL MONTE PORO E TARTUFO NERO ESTIVO
A 7-12

27 €

Primi Piatti

SPAGHETTONE AI RICCI DI MARE, VONGOLE E BOTTARGA

A 1-4-12-14

27 €



RISO CARNAROLI DI SIBARI, ZAFFERANO, SALICORNIA, LATTE DI BUFALA
E GAMBERO ROSSO

A 2-4-7-9

26 €

GNOCCHI DI SEPPIA, IL SUO NERO, BIETOLINE, POLVERE DI CROSTACEI E CHIPS
DI PATATE VITELLOTTE

A 1-2-4-7-8-12-14

23 €

CAVATELLI CACIO E PEPE DI SICHUAN, CALAMARETTI SPILLO, SCAMPI MARINATI
AL LIME

A 1-2-4-7-14

24 €

STRONCATURA TRADIZIONALE ALLA RUSTICHELLA

A 1-4-8-12-14

18 €

Secondi



PESCE SAN PIETRO, POMODORO DI BELMONTE, BASILICO, FOGLIA D'OSTRICA
A 1-4-6-7-8-11-12

28 €



TONNO ROSSO SCOTTATO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, CAPPERI E OLIVE
A 4-7-8-12

25 €

FRITTURA "MARE NOSTRUM"

A 1-2-4-8-12-14

28 €

PESCATO DEL GIORNO

A 2-4

€/KG



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE SCHIACCIATE AL TIMO
A 1-7

27 €

Dessert

CANNOLO AL CIOCCOLATO, DELICATA DI PECORA DEL MONTE PORO,
SPUMA ALLA VANIGLIA

A 1-3-7-8-12

12 €

CREMA AL MASCARPONE, SAVOIARDI "HOME MADE", FRUTTA FRESCA

A 1-3-7-8-12

12 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, LAMPONI, BERGAMOTTO

A 1-3-7-8-12

12 €

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

12 €

LISTA ALLERGENI

I PIATTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ ALLERGENI APPARTENENTI ALLE 14 TIPOLOGIE DI ALLERGENI INDICATE NELL' ALL. II DEL REG. UE 1169/2011, PREGHIAMO I NOSTRI GENTILI OSPITI CHE SOFFRONO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE, DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA. SARÀ NOSTRA CURA DARE DETTAGLIATE INFORMAZIONI SUI SINGOLI PIATTI E IN CASO DI NECESSITÀ SOSTITUIRLI A RICHIESTA.

1 GLUTINE E DERIVATI

2 CROSTACEI E DERIVATI

3 UOVA E DERIVATI

4 PESCE E DERIVATI

5 ARACHIDI E DERIVATI

6 SOIA E DERIVATI

7 LATTE E DERIVATI

8 FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI

9 SEDANO E DERIVATI

10 SENAPE E DERIVATI

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI E DERIVATI

14 MOLLUSCHI E DERIVATI

CAPOVATICANO
RESORT THALASSO SPA