

STROMBOLICCHIO

Benvenuti a Strombolicchio, la nostra osteria di mare.
Qui ospitalità, territorio e passione per il buon cibo si incontrano.
Crediamo nella convivialità come parte essenziale dell'esperienza,
per questo molti piatti sono pensati per essere condivisi.
La nostra cucina nasce dall'incontro fra la ricchezza del mare e
la tradizione calabrese, ingredienti locali che danno vita a sapori
autentici e sorprendenti.

Antipasti



CRUDO DI MARE

A: 2-4-14

63 €



TARTARE DI GAMBERO VIOLA DI CROTONE, RICOTTA DI PECORA
E SALICORNIA

A: 2-7-12

27€



PESCE SPADA DELLO STRETTO MARINATO AGLI AGRUMI DI CALABRIA
E ALGHE MARINE

A: 4-6-12

25€



POLPO SCOTTATO, 'NDUJA E NOCCIOLE

A: 8-14

24€

TONNO E CIPOLLA

A: 1-3-4-6-7-12

25€

SAUTÈ DI CONCHIGLIE DI MARE ALL'ARRABBIATA

A: 1-14

29€



ROSSA DI TROPEA IN CEVICHE, PERLE DI MELONE E FLORA DI MARE

A: 1-6-12

21€

Primi Piatti



SPAGHETTONE RICCI, VONGOLE E BOTTARGA

A: 1-4-12-14

24€

STRONCATURA ALLA RUSTICHELLA CON STOCCO DI MAMMOLA

A: 1-4-12

22€



CARNAROLI DI SIBARI AGLIO, OLIO E SARDELLA

A:4-7-9-12

23€

CAPPELLACCI DI SPIGOLA E RICOTTA CON GAMBERO VIOLA
E TARTUFO NERO DEL POLLINO

A: 1-2-3-4-7-12

25€



TAGLIATELLE ALLE ALGHE, FOGLIA D'OSTRICA E LIMONE CANDITO

A:1-3-7-12

22€

Secondi



PESCATO DEL GIORNO

A: 1-2-3-4-6-12-14

€/KG

FRITTURA MARE NOSTRUM

A: 1-2-3-4-7-14

30€



ZUPPA DI PESCE (MIN 2 PERSONE)

A: 2-4-14

55€



UOVO FRITTO 63°, SPUMA DI PATATE E YOGURT,
ASPARAGO DI MARE, PLANCTON

A: 1-3-7-12

21€



CREMOSO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, CRUMBLE ALLE
MANDORLE, MARSHMALLOW AGLI AGRUMI

A: 8-12

15 €



STECCHO AL BERGAMOTTO GLASSATO AL CIOCCOLATO BIONDO,
NAMELAKA AL LIMONE BRUCIATO, LAMPONI

A: 3-7

15 €



TORRONE GHIACCIATO, SALSA AL VIN COTTO, MIELE DI ZAGARA

A: 3-8-12

15 €



INTERLUDIO AGLI AGRUMI – DAL VIVO

A: 12

15 €



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

12 €



HEALTHY



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

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