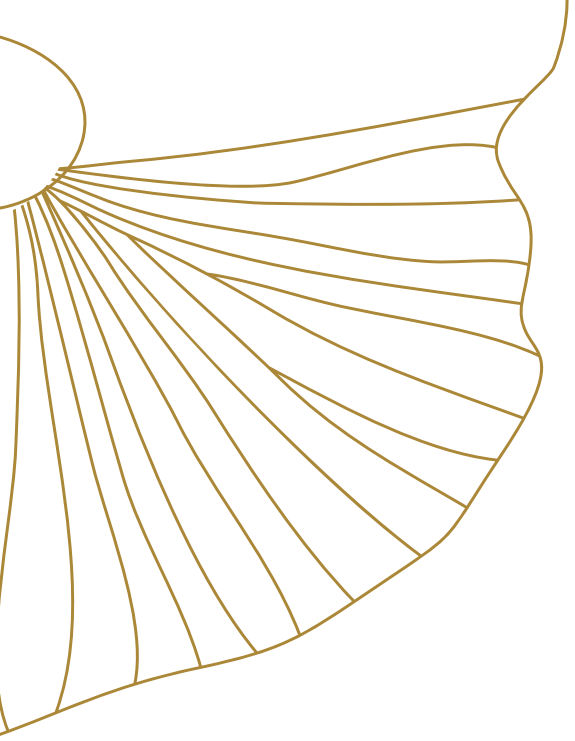
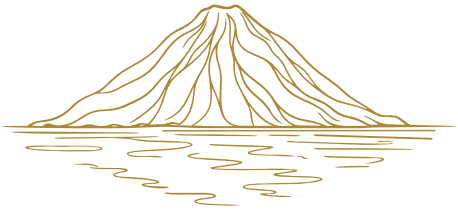


STROMBOLI



STROMBOLI

Lo Stromboli prende il nome dall´isola che si staglia all´orizzonte e che, da qui, rimane sempre davanti agli occhi come una presenza familiare, mentre il mare porta con sé luce, aria e quel movimento continuo che rende ogni momento della giornata diverso dal precedente. Sedersi qui significa entrare in un ritmo semplice e naturale, fatto di tavoli affacciati sull´acqua, di tempo che scorre con calma e di una cucina che nasce da ciò che arriva dal territorio.

È il posto giusto per una pausa veloce dopo il mare, per un pranzo leggero che lascia spazio al pomeriggio o per concedersi il tempo di restare ancora un po´, mentre lo sguardo torna sempre, quasi senza accorgersene, a cercare il profilo spettacolare del vulcano sull´acqua.

ALL DAY

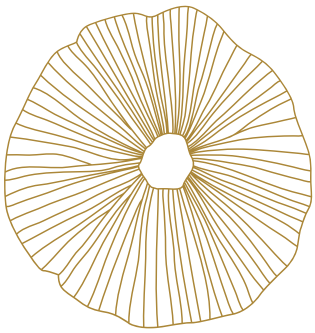
ALL DAY

Gazpacho ai 3 pomodori, mozzarella fior di latte, basilico 18
Pomodoro Datterino, pomodorino giallo, pomodoro di Belmonte, cetrioli, peperoni, mozzarella fior di latte, basilico, origano
A: 7

L´insalata di mare 22
Polpo, seppia, crostacei, cozze, sedano, carote
A: 2-4-9-12-14

Pepata di cozze 20
Cozze, aglio, pomodorino rosso, crostini di pane, basilico, peperoncino
A: 1-9-14

Carpaccio di tonno rosso con cipolla di Tropea 18
A: 4-6-12



La Tropeana 16
Pomodoro di Belmonte, cipolla di Tropea al sale grosso, olive di Giarra, capperi, acciughe, basilico, origano
A: 1-4-12

Stromboli Salad 18
Insalata romana, petto di pollo, parmigiano, crostini di pane, bacon croccante, salsa tartara, petali di cipolla rossa di Tropea marinata
A: 1-3-7-12

Pane "conzatu" 18
Pomodoro tondo, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, pane casareccio, basilico, peperone secco, tonno sott'olio
A: 1-4-12

MAIN

Baccalà fritto con peperoni agrodolci 22
A: 1-4-12

Frittura di calamari 22
A: 1-14

Spaghetti di pasta fresca alle vongole 22
A: 1-14

Mezzo pacchero ai 3 pomodori con stracciatella e basilico 19
A: 1-7-9

BEACH BITES

Il Vegetariano 18
Ciabatte integrale, maionese al begamotto, polpettine di verdure, caciocavallo aspromontano, cipolla di Tropea alla griglia
A: 1-3-7-12

Club Calabrotto 22
Pane in cassetta, maionese, pomodoro tondo, lattuga romana, pancetta arrotolata, petto di pollo, uova, provola silana
A: 1-3-7-12

Pizza fritta con battuto di tonno rosso alla chiappara 20
Tonno rosso, cipolla rossa di Tropea, capperi, olive, misticanza
A: 1-4-6-12

Pizza fritta con prosciutto crudo e mozzarella di bufala 20
Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, lattuga romana, maionese
A: 1-3-7-12

DOLCI E FRUTTA

Tagliata di frutta fresca di stagione 12

Tiramisù al Bergamotto 10
A:3

Mousse ghiacciata al fico d´India e crumble alle noci 10
A: 3-8

BEVERAGE

BIRRE

Birra artigianale alla spina | piccola 9 media 10
Birra alla spina | piccola 7 media 9
Birra artigianale Arricriati 6
Birra artigianale Omega 6
Birra artigianale Theta 6
Birra artigianale Lambda 6
Birra artigianale Limen 7
Birra artigianale Wit Limen 7
Birra 0% alcool 6
Birra gluten free 6

BOLLICINE CALABRIA

Riva Diva metodo Charmat brut 10

BIANCHI

Terre di Gerace 9
Pecorello 9
Bivongi 9

ROSÉ

Rosaspina 9
Greco rosato IGT 9

ROSSI

Savuto rosso 10
Vorea IGT 10

ANALCOLICI

Succhi 5

Spremute 7

Soft drink 5

CAFFETTERIA

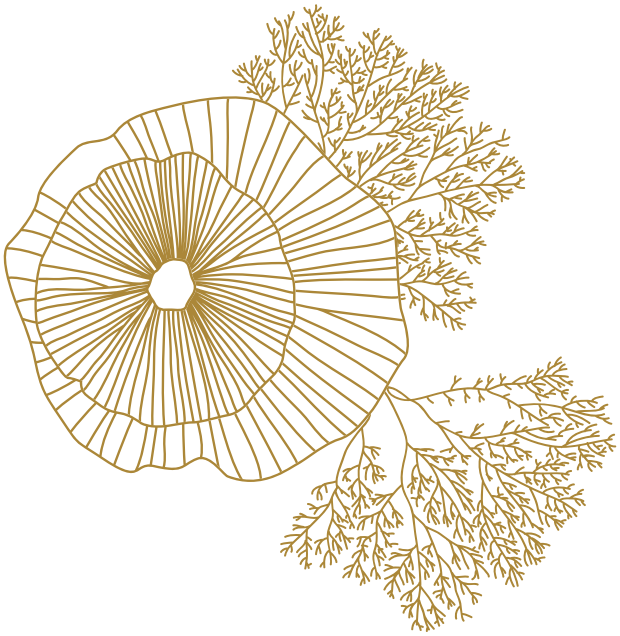
Caffè espresso, caffè al ginseng, caffè decaffeinato 3
Doppio espresso 4
Caffè americano, caffè d´orzo 4
Cappuccino, latte macchiato 5
Caffè shakerato 6
Selezione di tè e tisane artigianali 5

ACQUA

Acqua microfiltrata naturale 0,75 lt 2
Acqua microfiltrata frizzante 0,75 lt 2
Acqua minerale 0,50 lt 1,5

ALL DAY

12:30-17:00



ALLERGENI

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

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.