

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



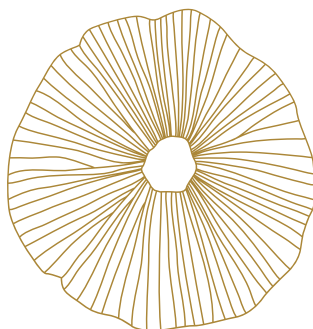
Pepata di cozze 20

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 frita con battuto di tonno rosso alla chiappara 20

Tonno rosso, cipolla rossa di Tropea, capperi, olive, misticanza

A: 1-4-6-12

Pizza frita 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

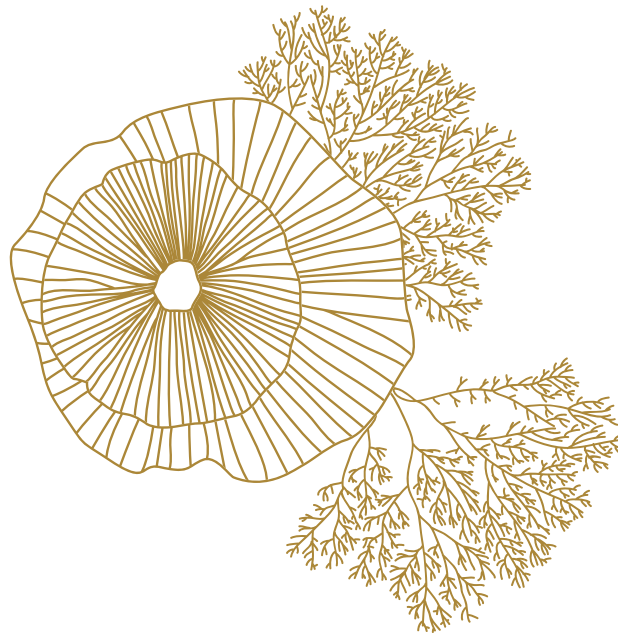
Acqua microfiltrata naturale 0,75 lt 2

Acqua microfiltrata frizzante 0,75 lt 2

Acqua minerale 0,50 lt 1,5

ALL DAY

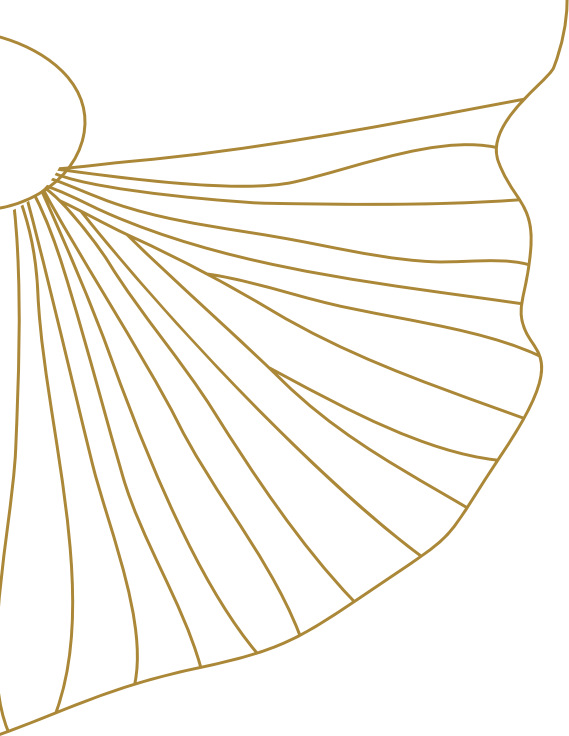
12:30-17:00



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. li 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.



STROMBOLI

