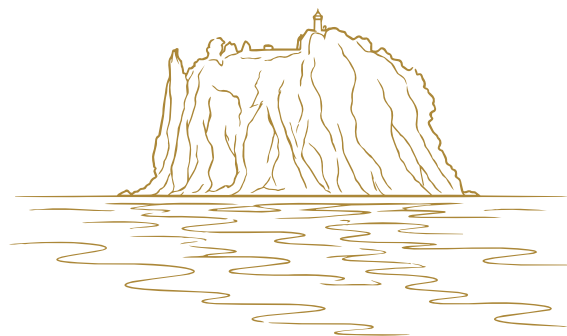


**STROMBOLICCHIO**



## STROMBOLICCHIO

A filo d'acqua, tra piscina e mare aperto, lo Strombolicchio si affaccia su uno dei tratti più intensi della Costa degli Dei, dove il tramonto arriva lento e riempie tutto di luce calda, mentre l'orizzonte resta libero, pulito, senza distrazioni.

È un posto che prende forma soprattutto la sera, quando l'aria si fa più leggera e il tempo si dilata quel tanto che basta per restare seduti più a lungo, con una cucina che segue la stessa linea: precisa, contemporanea, costruita intorno a materie prime fresche, lavorate con misura e attenzione.

Crudi, selezioni del giorno, piatti che tengono insieme immediatezza e profondità, senza appesantire l'esperienza.

Lo Strombolicchio accompagna la cena senza mai rubarle la scena, lasciando spazio alla luce che cambia, al mare che resta lì davanti e a quella sensazione, sottile ma continua, di essere esattamente nel posto giusto.

## I NOSTRI CRUDI

**Ricciola, acqua di mare, melone cantalupo, perle agrodolci 28**

A: 4-6-12



**Capasanta, mela verde, tartufo nero del Pollino 28**

A: 6-12-14



**Calamaro, burrata, bottarga, finocchio di mare 28**

A: 6-7-12-14



**Gambero viola, ricotta di pecora, asparago di mare, bergamotto 31**

A: 2-6-7-12



**Scampi, lime, frutto della passione, avocado 30**

A: 2-6-12



**Degustazione dei crudi 55**

A: 2-4-6-7-12-14



## ANTIPASTI

**Tonno e cipolla in 3 consistenze 24**

A: 1-3-4-7-12



**Polpo scottato, 'nduja, nocciole 25**

A: 7, 8, 9, 14



**Pesce spada marinato, agrumi di calabria, alghe marine 23**

A: 4-6-12



**Molluschi in zuppetta all'arrabbiata 30**

A: 1-9-12-14



**Uovo 63°, flora di mare, plancton 18**

A: 1-3-12



## PRIMI

**Spaghettone ricci, vongole, bottarga 28**

A: 1, 4, 14

**Carnaroli di Sibari foglia d'ostrica, gambero rosso, latte di bufala 27**

A: 2, 7, 9



**Tubetto al ragù di triglie di scoglio, caciocavallo, mollica croccante 26**

A: 1, 4, 7, 9, 12

**Cannellone, gallinella di mare, salicornia, pecorino 26**

A: 1, 3, 4, 7, 9, 12

**Cappellacci mare vegetale, zafferano, aglio nero 23**

A: 1, 3, 7



## SECONDI

**Pescato del giorno € al kg**

A: 2-3-4-5-6-7-8-9-12

**Frittura Mare Nostrum 30**

A: 1-2-3-4-7-12-14

**Zuppa di Pesce 30**

A: 1-2-4-9-12-14

**Melanzana Mediterranea 19**

A: 1-3-7-8-9-12



## 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.