

# Stromboli

beach bar & restaurant


## MENÙ DEL GIORNO MENU OF THE DAY

Trionfo di conchigliacci al limone [12-14]  
Conchigliacci clams with lemon  
€ 16

Fileja con pesce spada, melanzana affumicata, capperi e olive del capo [1-6-14]  
Fileja pasta with swordfish, smoked aubergine, capers and local olives  
€ 16

✔ Mattonella d'ombrina con purea di carote al ginger e broccoletti [6]  
Umbrine with ginger carrot puree and broccoli  
€ 22

👨‍🍳 Panino con polpo arrosto, cicoriotta saltata e crema di alici [1-6-12]  
Sandwich with sauteed roasted octopus and anchovy cream  
€ 18

 Inspired by her  
Inspired by her

 Scelta wellness  
Healthy choice

 Consigliati dallo Chef  
Signature dishes

## LISTA ALLERGENI

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 17 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 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 3 Frutta a guscio
- 4 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5 Uova e prodotti a base di uova
- 6 Pesce e prodotti a base di pesce
- 7 Senape e prodotti a base di senape
- 8 Latte e prodotti a base di latte [incluso lattosio]
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Anidrite solforica e solfiti

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o soggetti ad abbattimento di temperatura fino a -35°.

Attenzione: consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere ripercussioni sulla salute, specialmente se si soffre di qualche patologia medica.

## ALLERGENS

The dishes may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens according to the new regulations REG CE 1169/11, guests with food intolerances or allergies are pleased to inform us. Our friendly staff will be pleased to give all the information on our proposal, based on your requirements.

- 1 Cereals containing gluten and derivatives
- 2 Sesame seeds and derivatives
- 3 Nuts as almonds and derivatives
- 4 Crustaceans and derivatives
- 5 Eggs and derivatives
- 6 Fish and derivatives
- 7 Mustard and derivatives
- 8 Milk and derivatives [including lactose]
- 9 Celery and derivatives
- 10 Peanuts and derivatives
- 11 Soybeans and derivatives
- 12 Molluscs and derivatives on molluscs
- 13 Lupin and products based on lupin
- 14 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so<sub>2</sub>

Some items could contain frozen products.

The use of meat, fish, seafood or uncooked eggs can have consequences on your health in particular if you suffer of any specific medical condition.