



STROMBOLICCHIO  
restaurant

GRANDE CARTE

**“Terra di Calabria”**  
Un percorso enogastronomico  
che attraversa questa meravigliosa regione  
alla scoperta delle sue eccellenze alimentari.  
Menu degustazione 5 portate 60 €

“Terre di Calabria” is an experience of delicatessen  
with the purpose of taking you through the beauty  
of our region discovering its finest excellences.  
Tasting menu 5 courses 60 €



MENÙ ALLA CARTA  
A LA CARTE MENU

## ANTIPASTI / STARTERS

### IL POLIPO [ 🐙 🍷 ]

Ripassato e servito con la sua riduzione,  
purea di fagioli bianchi di Caria e spinacino novello saltato

### OCTOPUS [ 🐙 🍷 ]

Sauteed and served with its own reduction,  
local white beans puree and baby spinach

€ 18

### IL BACCALÀ [ 🐙 🐟 🍷 ]

Mantecato e servito su crema di peperoni rossi arrosto  
e crumble al nero di seppia

### SALTED CODFISH [ 🐙 🐟 🍷 ]

Whipped and served on a roasted red peppers cream  
and squid ink crumble

€ 22

### IL TONNO ROSSO [ 🐟 🍷 ]

Delle Eolie in tartare con mousse d'avocado calabro  
e riduzione di aceto balsamico di Modena invecchiato

### RED TUNA [ 🐟 🍷 ]

Tartare from the Aeolian Islands with organic avocado  
mousse and aged Modena balsamic vinegar reduction

€ 20

### IL PECORINO DELL'ASPROMONTE [ 🍷 🍷 🍷 🍷 ]

Crema cotta con pere caramellate al miele d'arancio,  
riduzione di vino Gaglioppo e frutta secca

### COOKED CREAM [ 🍷 🍷 🍷 ]

Of pecorino from Aspromonte with orange honey caramelized pears, Gaglioppo wine reduction and dried fruit

€ 14

### IL VITELLO PODOLICO [ 🍷 🍷 ]

Affumicato, battuto in punta di coltello con uovo poché  
e tartufo estivo del monte Pollino

### BEEF [ 🍷 🍷 ]

Smoked and chopped served with poached egg and seasonal truffle from Pollino

€ 22

## PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

### RISO CARNAROLI DI SIBARI [ 🦞 🍷 ]

Al profumo di bergamotto, gamberi rossi, menta e parmigiano 12 mesi

### CARNAROLI RICE [ 🦞 🍷 ]

Bergamot flavoured, red prawns, mint and parmesan 12 months aged

€ 22

### STRONCATURA [ 🍷 🐟 🍷 ]

all'aglio dolce di Papaglionti, acciughe, pane ai pomodori secchi  
e un tocco di peperoncino del Capo

### STRONCATURA PASTA [ 🍷 🐟 🍷 ]

sweet garlic, anchovies and sun-dried tomatoes bread with a dash chili pepper

€ 14

### PACCHERI [ 🍷 🐟 🍷 ]

ripieni di pesce stocco, serviti con crema di patate arrosto  
e cipolla rossa di Tropea in agro

### PACCHERI PASTA [ 🍷 🐟 🍷 ]

filled with stockfish served with roasted potatoes  
and sweet & sour red onion cream

€ 20

### RAVIOLI [ 🍷 🍷 🍷 ]

al cacao con ripieno di ricotta del Poro e 'nduja di Spilinga  
serviti su crema di melanzana bruciata

### RAVIOLI PASTA [ 🍷 🍷 🍷 ]

cacao pasta filled with ricotta cheese and 'nduja served on a bed  
of aubergine cream

€ 16

### GNOCCHETTI [ 🍷 🍷 🍷 ]

di patate della Sila con ragù di maialino nero silano, finocchietto e zafferano

### GNOCCHETTI [ 🍷 🍷 🍷 ]

made from Sila potatoes and served with local black pork ragu, fennel and saffron

€ 16

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

### TONNO ROSSO [ ]

Delle Eolie in Tataki con 4 consistenze di cipolla rossa di Tropea

### RED TUNA [ ]

Tataki served with local red onion cooked in 4 different ways

€ 22

### COMPOSIZIONE DI MARE [ ]

Il pescato del giorno servito su crema di piselli

### SEA SYMPHONY [ ]

Catch of the day served with peas cream

€ 25

### ASTICE [ ]

Alla catalana rivisitata

### LOBSTER [ ]

"Catalan" our chef variation

€ 40

### FILETTO [ ]

Di maialino nero silano con salsa alla liquirizia di Calabria e patate soffici della Sila

### TENDERLOIN [ ]

of black pork with organic liquorice and tender potatoes

€ 20

### SCOTTADITO [ ]

D'agnello in crosta di semi di zucca, crema di zucca, more e cicoria saltata all'aglio olio e peperoncino

### RIBS [ ]

Of lamb in pumpkin' seeds pastry, pumpkin cream served with sauteed chicory garlic, oil and spicy pepper flavoured

€ 20

## CONTORNI / SIDES

Assiette di verdure del nostro orto bio alla griglia  
Grilled organic vegetables  
€ 7

Insalata mista  
Mixed salad  
€ 6

Patate della Sila al forno  
Oven cooked potatoes  
€ 6

Degustazione delle eccellenze casearie calabresi  
servita con marmellate fatte in casa e frutta secca  
Selection of Calabrian cheese delicacy served  
with home made jams and dried fruit  
€ 16

## DESSERT

Minestra di frutta e verdura con tè rosso profumato al basilico

Mix of fruit and vegetables with red tea basil flavoured

€ 10

Mousse al cioccolato bianco cuore di liquirizia e crumble alla noce moscata [ 🌿 🍷 ]

Mousse white chocolate with liquorice heart and nutmeg crumble [ 🌿 🍷 ]

€ 10

Cre moso di mascarpone con terra di nocciole e granita al caffè [ 🌿 🍷 ]

Creamy mascarpone cheese, hazelnuts served with coffee slush [ 🌿 🍷 ]

€ 8

Tortino al cioccolato e peperoncino del Capo con gelato alla mandorla

peperoncino del Capo con gelato alla mandorla [ 🌿 🍷 ]















Mini cake chocolate and chili pepper served with almond ice cream [ 🌿 🍷 ]

€ 12



## 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.

-  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
-  Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  Frutta a guscio
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Latte e prodotti a base di latte [incluso lattosio]
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Lupino e prodotti a base di lupino
-  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.

-  Cereals containing gluten and derivatives
-  Sesame seeds and derivatives
-  Nuts as almonds and derivatives
-  Crustaceans and derivatives
-  Eggs and derivatives
-  Fish and derivatives
-  Mustard and derivatives
-  Milk and derivatives [including lactose]
-  Celery and derivatives
-  Peanuts and derivatives
-  Soybeans and derivatives
-  Molluscs and derivatives on molluscs
-  Lupin and products based on lupin
-  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.