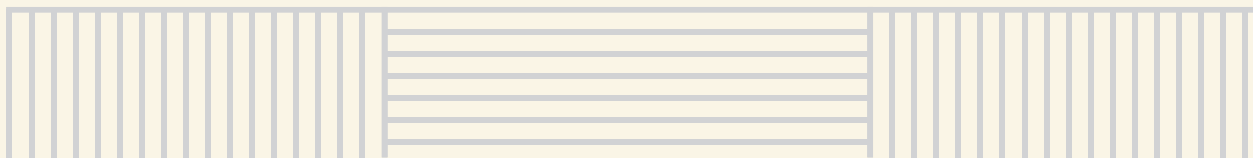


DINNER

MENU



H 20.00 / 22.30

ANTIPASTI • STARTERS

Crudo del Giorno*€ 60
Raw Catch of the Day

Gamberi Scottati*, Maionese Verde, Chutney di Mango Piccante€ 36
Seared Prawns, Green Mayonnaise, Spicy Mango Chutney

Capesante* Sabbiante alla Mediterranea€ 30
Scallops in Breadcrumbs Crust Mediterranean Style

Polenta Fritta con Baccalà* Mantecato e Misticanza di Germogli€ 28
Con aggiunta di caviale su richiesta ad € 8 gr.
Fried Polenta with Creamed Cod and Mixed Cress (Caviar on request)

Tataki di Manzo, Rucola, Parmigiano, Aceto Balsamico€ 32
Beef Tataki, Rocket, Parmesan, Balsamic vinegar

Tortilla di Patate, Aglio Nero, Borragine€ 24
Potatoes Tortilla, Black Garlic, Borage

Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina.
Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak.

PRIMI PIATTI • PASTA DISHES

Spaghetti alla Chitarra Riccio* e Salicornia€ 36
Guitar Spaghetti, Sea Urchin, Sea Asparagus

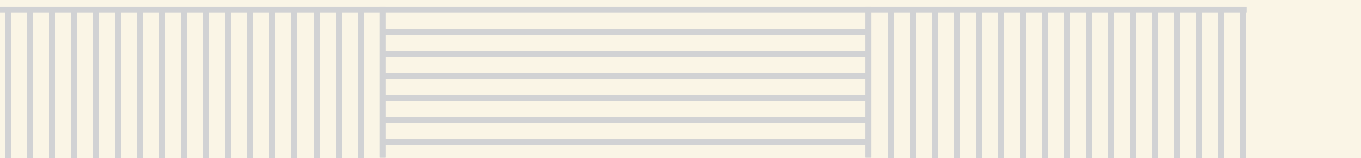
Risotto con Varietà di Crostacei Crudi*€ 36
Risotto with Variety of Raw Crustaceans

Raviolone Ripieno di Scoglio*, Zafferano, Aria di Prezzemolo€ 32
A Big Raviolo Filled with "Scoglio Fishes", Saffron, Parsely air

Garganelli all'Astice*€ 40
Lobster Garganelli

Tagliolini Cacio Pepe, Tartufo Estivo€ 34
Su richiesta aggiunta di tartufo extra € 7 gr.
Cheese & Pepper Tagliolini, Summer Truffle

Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina.
Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak.



SECONDI PIATTI • MAIN COURSE

| | |
|--|------|
| Merluzzo* Pochè su Crema di Topinambur | € 32 |
| <i>Poached Cod on Jerusalem Artichoke cream</i> | |
| Sogliola* alla Mugnaia (all'hg)..... | € 14 |
| Meuniere style Sole | |
| Gran Catalana di Astice* e Gamberi* | € 42 |
| <i>Great Catalan Lobster & Prawns</i> | |
| Pescato del Giorno al Sale o Isolana o all'Acquapazza (all'hg) | € 14 |
| <i>Catch of the Day in Salt Crust or "Isolana" or "Acquapazza"</i> | |
| Filetto di Manzo alla Rossini con Spinaci..... | € 38 |
| Su richiesta aggiunta di tartufo extra € 7 gr. | |
| <i>Beef Fillet Rossini Style with Spinach</i> | |

Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina.
Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak.

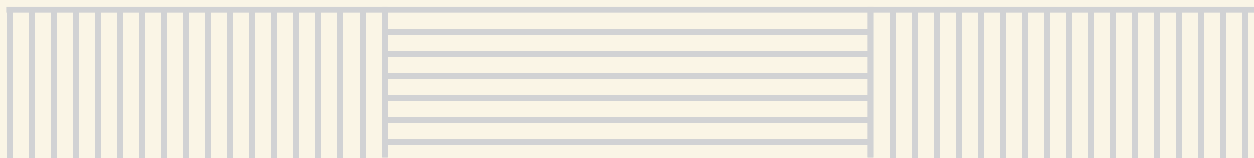
CONTORNI • SIDES

| | |
|--|------|
| Verdure al Forno/ Baked vegetables | € 10 |
| Insalata di Pomodoro e Cipolla/ Tomatoes & Onions Salad..... | € 10 |
| Misticanza/ Mixed Leaves Salad | € 10 |
| Verdure al Vapore/ Steamed Vegetables..... | € 10 |
| Patatine Fritte*/ French Fries..... | € 10 |

DESSERT

| | |
|---|------|
| Bavarese Melone, Cioccolato Bianco..... | € 14 |
| <i>Melon Bavaois and White Chocolate</i> | |
| Tartelletta Scomposta al Limone e frutti di Bosco | € 14 |
| <i>Destructured Lemon Tart With Berries</i> | |
| Semifreddo Cocco Esotico | € 14 |
| <i>Coconut Exotic Parfait</i> | |
| Tagliata di frutta | € 14 |
| <i>Fruit Composition</i> | |
| Gelati | € 10 |
| <i>Ice Creams</i> | |

Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina.
Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak.



Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale incaricato.

Oltre al nostro menu siamo a completa disposizione per qualsiasi altra richiesta. Alcuni prodotti potranno essere sostituiti in caso di mancanza di reperibilità sul mercato ed il nostro personale sarà incaricato di comunicare ogni modifica.

Tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore a una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento CE n. 853/2004. Per motivi di stagionalità e reperibilità sul mercato alcuni dei prodotti segnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

For information on allergens please ask the staff in charge.

In addition to our menu, we are at your disposal for any other requests. Some products may be substituted in the event of unavailability on the market and our staff will be in charge of communicating any changes.

All fish products served raw have undergone a preventive treatment in a blast chiller at a temperature not above -20° and for 24 hours, as required by the relevant legislation, EC Regulation No. 853/2004. For reasons of seasonality and market availability some of the products marked with an asterisk may be frozen.

R B C
REMO BEACH CLUB

