



LUNCH  
MENU

R B C  
REMO BEACH CLUB

R B C  
REMO BEACH CLUB



**H 12.30 / 15.00**

**ANTIPASTI • STARTERS**

Salmone Marinato su cheesecake di bufala .....€ 28

*Salmone marinato, Crema di bufala, Crumble salato, Aneto e Gel al lime*

**Marinated Salmon on Bufala Cheesecake**

*Marinated Salmon, Bufala Cream, Salty crumble, Dill and Lime gel*

Tartare di Tonno\*, Wasabi e Frumento Soffiato .....€ 30

*Tonno\* fresco al coltello, Scorza di lime, Maionese al wasabi e Frumento in chicchi soffiato*

**Tuna Tartare\*, Wasabi & Puffed Wheat**

*Fresh knife chopped tuna\*, Lime zest, Wasabi mayonnaise and Puffed wheat*

Insalata di Mare al Cartoccio con Salsa Orientale .....€ 30

*Calamaro\*, Cozza, Vongola, Gambero\* cotto in cartoccio con verdure, Salsa orientale con zenzero e peperoncino fresco*

**Seafood Salad in Foil with Oriental Sauce**

*Squid\*, Mussel, Clam, Prawn\* cooked in foil with vegetables, Oriental sauce with fresh ginger and chili*

Panzanella di Polpo\* .....€ 26

*Panzanella, Polpo\*, Pomodorino, Cetriolo, Cipolla fresca*

**Octopus\* Bread Salad**

*Bread croutons, Octopus\*, Cherry tomatoes, Cucumber, Fresh onion*

Tataki di Manzo, Rucola, Parmigiano e Balsamico .....€ 32

*Taglio di manzo marinato in stile orientale, Rucola, Scaglie di parmigiano, Aceto balsamico*

**Beef Tataki, Rocket, Parmesan Cheese & Balsamic Vinegar**

*Beef cut Marinated in oriental style sauce, Rocket, Parmesan shaves, Balsamic vinegar*

Il Nostro Tortino Veggies .....€ 22

*Crema di bufala, Crumble salato, Pomodorini confit*

**Our Veggie Cake**

*Bufala Cream, Salty crumble, Confit cherry tomatoes and Basil*

**PRIMI PIATTI • PASTA DISHES**

Linguine alle Arselle\* (Bottarga su richiesta) .....€ 36

*Linguine, Arselle\* e Vino bianco*

**Linguine with Baby Clams\* (Bottarga Roe on request)**

*"Linguine" pasta, Baby clams\* and White wine*

Cannelloni Ricotta e Basilico al ragù di mare\* .....€ 28

*Cannelloni all'uovo ripieni di ricotta e basilico, Ragù di mare con varietà di pesci\*, molluschi\* e crostacei\**

**Ricotta & Basil Cannelloni with Seafood\* Ragù**

*Eggs "Cannelloni" pasta filled with ricotta cheese and basil, Ragu with variety of fishes\*, muscles\* and crustaceans\**



Mezze Maniche, Broccoli e Pecorino Stagionato .....	€ 24
<i>Mezze maniche, Broccoli in crema e fiore, Pecorino stagionato in scaglie</i>	
Mezze Maniche, Broccoli & Seasoned Pecorino	
<i>"Mezze Maniche" Pasta, Broccoli cream and flowers, Shaved seasoned Pecorino</i>	
Fregola, Tartare di Gambero Rosso*, Agrumi e Bottarga .....	€ 34
<i>Fregola risottata, Tartare di gambero rosso*, Scorza di agrumi e Bottarga</i>	
Fregola, Red Shrimp* Tartare, Citrus & Bottarga Roe	
<i>Sardinian "Fregola" risotto style, Red shrimp tartare, Citrus zest and Bottarga roe</i>	
Garganelli all' Astice* .....	€ 40
<i>"Garganelli" all'uovo, Astice*, Salsa al pomodoro</i>	
Lobster* Garganelli	
<i>Eggs "Garganelli" pasta, Lobster*, Tomato sauce</i>	

## SECONDI PIATTI • MAIN COURSE

Salmone alla Griglia, Verdure al Vapore e Beurre blanc al prezzemolo .....	€ 34
<i>Grilled Salmon, Steamed Vegetables and Parsely Beurre blanc</i>	
Filetto di Rana Pescatrice alla Pizzaiola con Guanciale .....	€ 36
<i>Rana pescatrice, Salsa al pomodoro, Capperi, Olive e Guanciale</i>	
Monkfish* Fillet "Alla Pizzaiola" with Guanciale	
<i>Monkfish, Tomato sauce, Capers, Olives and Guanciale</i>	
Frittura del Mediterraneo .....	€ 30
<i>Sardina, Calamaro*, Polpo* e Gambero* fritti con verdure</i>	
Mediterranean Fried Fish	
<i>Deep fried Sardine, Squid*, Octopus* and Prawn* with vegetables</i>	
Pescato del Giorno al Sale o Isolana o all'Acquapazza.....	€12/€14 HG
<i>Pesce fresco al forno in Crosta di sale o Pomodorini, Patate e olive o con Varietà di verdure</i>	
Catch of the Day in Salty Crust or "Isolana" or "Acquapazza"	
<i>Baked fresh fish in salty crust or Cherry tomatoes, Potatoes and olives or with Variety of vegetables</i>	
Filetto di Manzo con Verdure alla Griglia.....	€ 38
<i>Grilled Beef Fillet with Vegetables</i>	

## CONTORNI • SIDES

Verdure al Forno / Baked vegetables .....	€ 12
Insalata di Pomodoro e Cipolla / Tomatoes & Onions Salad .....	€ 12
Misticanza / Mixed Leaves Salad .....	€ 12
Verdure al Vapore / Steamed Vegetables .....	€ 12
Patatine Fritte* / French Fries* .....	€ 12

## SNACK E INSALATE • SNACK & SALADS

- Pinsa Olio Evo e Rosmarino .....€ 16  
*"Pinsa" Extravirgin Olive Oil & Rosmary*
- Pane Arabo, Polpo\* in Salsa Cocktail, Insalata Riccia e Pomodoro .....€ 28  
*"Pane Arabo", Octopus\* in Cocktail Sauce, Frisee Salad & Tomato*
- Bacon Cheese Burger con Patatine Fritte\* .....€ 28  
*Hamburger di manzo, Pane per hamburger, Formaggio, Guanciale Croccante, Lattuga, Cipolla, Pomodoro e Salsa burger*  
**Bacon Cheeseburger with French Fries\***  
*Beef hamburger, bread, Cheese, Crispy Bacon, Lettuce, Onion, Tomato and Burger sauce*
- Insalata di Indivia, Gambero\*, Avocado e Pomelo .....€ 24  
*Indivia, Avocado, Gambero\* scottato e Pomelo*  
**Endive Salad, Prawn\*, Avocado & Pomelo**  
*Endive, Avocado, Stir fried prawn\* and Pomelo*
- Insalata Greca .....€ 26  
*Lattuga, Pomodoro, Feta, Cetriolo, Cipolla e Olive nere*  
**Greek Salad**  
*Lettuce, Tomato, Feta cheese, Cucumber, Onion and Black olive*

## DESSERT

- Pavlova alla pesca e olio verde .....€ 12  
*Meringa, Chantilly, Sorbetto alla pesca, Pesca e Olio erbaceo*  
**Peach Pavlova, green oil**  
*Meringue, Chantilly, Peach sorbet, Fresh peach, Herbal oil*
- Tiramistecco.....€ 12  
*Tiramisù in glassatura di cioccolato*  
**Magnum of Tiramisù**  
*Chocolate glazed tiramisù*
- Carpaccio di Anguria, spuma di kefir, pepe rosa .....€ 12  
*Anguria fresca, Gel al lime, Kefir al sifone e Pepe rosa in grani*  
**Sliced Watermelon, Kefir Foam, Pink Pepper**  
*Fresh watermelon, Lime gel, Siphoned kefir and Grain pink pepper*
- Tagliata di frutta .....€ 16  
*Fruit Composition*
- Coppetta ai frutti di bosco.....€ 16  
*Berries*
- Gelati .....€ 10  
*Ice Creams*



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.

*All raw fish products served have undergone a preventive remediation treatment in a blast chiller at a temperature not above -20 degrees for 24h, as required by the relevant legislation, EC regulation no. 853/2004. For seasonal reason and availability on the market, some of the products marked with an asterisk may be frozen.*

Oltre al nostro menu siamo a completa disposizione per qualsiasi altra richiesta.  
*In addition to our menu we are at your disposal for any other requests.*

Alcuni prodotti potranno essere sostituiti in caso di mancanza di reperibilità sul mercato ed il nostro personale sarà incaricato di comunicare ogni modifica.  
*Some products can be replaced in case of lack of availability on the market and our staff will be in charge to communicate any changes.*

Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale.  
*For information on allergens ask staff.*

**R B C**  
REMO BEACH CLUB







harmont&blaine

STYLE PARTNER SUMMER 2024