



DAILY
MENU

R B C
REMO BEACH CLUB

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di Tonno Rosso, Avocado e Cipolla di Tropea Agrodolce ¹⁻⁴	€ 30
<i>Red Tuna Tartare, Avocado and Bittersweet Tropea Onion</i>	
Gazpacho di Gambero Rosso, Latte di Cocco e Cardamomo ¹⁻²	€ 32
<i>Red Prawns, Gazpacho, Coconut Milk, Cardamom</i>	
Carpaccio di Branzino Selvaggio, Gel di Agrumi e Misticanza Aromatica ⁷⁻¹²	€ 26
<i>Wild Seabass Carpaccio, Citrus Gel and Seasonal Salad</i>	
Insalata Nizzarda ³⁻⁴⁻¹²	€ 24
<i>Green Beans, Eggs, Tuna, Green Pepper, Olives, Lettuce, Tropea's Onion, Tomato</i>	
Insalata Mista Remo ¹⁻⁷	€ 24
<i>Misticanza, Olive, Cipolla Di Tropea, Cucamelon, Fiordilatte, Crostini di Pane di Segale, Pomodoro Camone</i> <i>Mix Of Salads, Tropea's Onion, Cucamelon, Fiordilatte, Bread Crouton, Camone Tomato</i>	
Fritto di Olive Verdi ¹⁻³	€ 14
<i>Fried Green Oilives</i>	

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Pasta Fredda ¹⁻⁴⁻⁷	€ 20
<i>Dumplings Sardinian Style, Light Pesto Sauce, Tomato Sorbet, Stracciatella Cheese</i>	

SECONDI / MAIN COURSES

Fritto di Calamari con Verdure di Stagione e Maionese Aioli al Lime ¹⁻⁷	€ 28
<i>Fried calamari, Vegetables and Mayonnaise</i>	
L'Americano In Toscana ¹⁻³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹	€ 30
<i>Beef Burger, Cheese, Lettuce, Tomato, Pickle</i>	
Club Riviera ¹⁻³	€ 26
<i>Bread, Mayonnaise, Chicken, Lettuce, Tomato, Onion</i>	

PINSE / RUSTIC ROMAN PIZZA

Pomodoro, Fior di Latte, Basilico ¹⁻⁷	€ 22
<i>Tomatoes, Fior di Latte, Basil</i>	
Acciughe del Cantabrico, Pomodoro, Stracciatella ¹⁻⁴⁻⁷	€ 26
<i>Tomatoes, Oregano, Cantabrico Anchovy, Stracciatella</i>	
Tartufo di Stagione in aggiuntaal gr	€ 8
<i>Seasonal Truffle in add</i>	

DESSERT

Plateau Royal di Frutta di Stagione	€ 30
<i>Royal Seasonal Fruit Platter</i>	
Sorbetti.....	€ 12
<i>Assorted Artisanal Ice-Cream</i>	
Selezione di Gelati Artigianali ⁷⁻⁸	€ 12
<i>Assorted Artisanal Ice-Cream</i>	

R B C
REMO BEACH CLUB

Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale incaricato.

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.

On request, our staff can provide information on allergens.

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. 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.

ALLERGENI - ALLERGENS

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova e derivati, 4 Sedano, 5 Arachidi e derivati, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs and their derivatives, 4 Fish, 5 Peanuts and their derivatives, 6 Soya, 7 Milk and their derivatives, 8 Tree nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfur Dioxide and Sulfites, 13 Lupin, 14 Molluscs.