



MENU

R B C
REMO BEACH CLUB

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di ricciola con sedano marinato e olio allo shiso ^{4,9}	€ 34
<i>Amberjack tartare, marinated celery and shiso oil</i>	
Cous-cous freddo con tonno fresco, guacamole e gel di cipolla agrodolce ^{1,9,13}	€ 34
<i>Cold couscous with fresh tuna, guacamole and sweet and sour onion gel</i>	
Sautè di cozze e vongole ^{9,11}	€ 38
<i>Mussels and clams sautéed</i>	

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Linguine alle arselle del Tirreno ^{1,9,11}	€ 40
<i>Linguine with clams from the Tyrrhenian Sea</i>	
Gnocchi alla trabaccolara ^{1,9}	€ 33
<i>"Gnocchi" dumplings with Trabaccolara sauce (Traditional Tuscan Seafood Pasta)</i>	
Fusillone ai tre pomodori ¹	€ 29
<i>Fusilloni with a three tomato sauce</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Pescato del giorno, all' isolana, al sale o alla griglia ⁹	14/16 HG
<i>Catch of the day: island style, salt-baked or grilled</i>	
Fritto misto del Tirreno, verdure e maionese al lime ^{1,6,11,10}	€ 42
<i>Mixed fried seafood from the Tyrrhenian Sea, vegetables and lime mayonnaise</i>	
Filetto di branzino d'amo e verdure baby ⁹	€ 38
<i>Wild seabass filet and baby vegetables</i>	
Filetto alla griglia	€ 49
<i>Grilled beef fillet</i>	



CONTORNI / SIDES€ 14

Verdure baby ⁷
Baby vegetables

Patate arrosto
Roasted potatoes

Patatine fritte
French fries

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

DESSERT

Tiramisù Remo Beach Club ^{1,6,7}€ 16
Homemade Tiramisù Remo Beach Club

Bavarese ai lamponi e gelato alla vaniglia ^{6,7}€ 16
Raspberry bavarian cream

Coperto / Cover Charge€ 5



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.

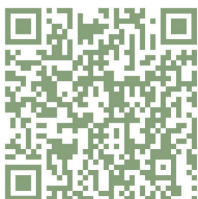
For seasonal reason and availability on the market, some of the products marked with an asterisk may be frozen.

ALLERGENI - ALLERGENS

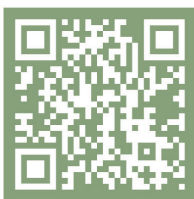
1 Glutine, 2 Arachidi e derivati, 3 Frutta a guscio, 4 Sedano, 5 Senape,
6 Uova e derivati, 7 Latte e derivati, 8 Sesamo, 9 Pesce, 10 Crostacei, 11 Molluschi,
12 Soia, 13 Solfiti, 14 Lupini.

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

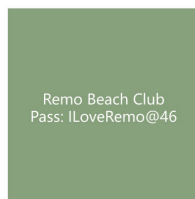




MENU



INSTAGRAM



WIFI