



R B C

LUNCH



REMO BEACH CLUB



Insalate - *Salads*

- Insalata di carne: insalata verde, datterini gialli e rossi, carne di manzo, tartufo e pecorino - € 28
Meat salad: green salad, yellow datterini tomatoes, beef meat, truffle and pecorino cheese
7-13*
- Insalata Greca: insalata romana, cipolla, olive taggiasche, feta, salsa tzazichi e pomodori - € 24
Greek salad: iceberg salad, onion, black olives, feta cheese, tzazichi sauce and tomatoes
7-13*
- Caesar salad di pollo: insalate verdi, pollo, parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar - € 26
Chicken Caesar salad: green salad, chicken breast, parmesan cheese, bread crouton, Caesar sauce
6-7*
- Caesar salad di gamberi: insalate verdi, gamberi, salsa Caesar, parmigiano, crostini di pane - € 30
Prawns Caesar salad: green salad, prawns, parmesan cheese, bread crouton, Caesar sauce
6-7-10*

Antipasti - *Starters*

- Tartare di salmone con avocado: salmone al coltello, olio extra vergine, lime, € 26
crema di avocado - *Salmon tartare and avocado: fresh salmon, extra virgin olive oil, lime avocado cream*
9*
- Hamburger di Polpo, rucola, pomodori e patate - *Octopus hamburger, rucola salad, tomatoes and potatoes* € 26
1-11*
- Vaporata di mare con polpo, cozze, vongole, gamberi e verdure - *Steamed sea-food salad with octopus,* € 32
mussels, clams, prawns and vegetables
10-11*
- Tartare di manzo, pane croccante, maionese al wasabi e capperi essiccati - *Beef tartare topped with* € 28
wasabi mayonnaise, dried capers and and crunchy bread
5-8-10*

Primi Piatti - *Pasta courses*

Spaghetti alle arselle - <i>Spaghetti with local baby clams</i> 1-11*	€ 26
Taglioni all'astice blu - <i>Tagliolini egg-pasta with blue lobster</i> 1-4-10*	€ 38
Ravioli di burrata, pomodoro fresco e basilico - <i>Burrata cheese ravioli, tomato and basil</i> 1-7-10*	€ 24
Gnocchetti agli scampi e bottarga di tonno - <i>Potatoes gnocchi with scampi and bottarga (air dried fish eggs)</i> 1-10*	€ 32

Secondi Piatti - *Main courses*

Tonno scottato, cipolla agrodolce, aceto balsamico e wasabi - <i>Tuna fish , bitter-sweet onion, balsamic vinegar and wasabi</i> 3-9*	€ 38
Gran fritto di gamberi, calamari e verdure - <i>Prawns, calamari and vegetables deep fried</i> 6-7-10-11*	€ 32
Pescato fresco del giorno a seconda del mercato: all'isolana /Al sale /Al forno - <i>Catch of the day: at the isolana style/In salt crust/Baked</i> 9*	€ 12 hg
Tagliata di scottona alla griglia con rucola, pomodorini e grana - <i>Grilled scottona beef, rocket salad, tomatoes and grana cheese</i> 7*	€ 34
Hamburger di manzo, insalata, pomodori e cetrioli con patatine fritte - <i>Beef hamburger, green salad, tomatoes and gherkins with french fries</i> 5-6*	€ 28

Frutta & Dolci - *Fruit & Sweet*

Tagliata di frutta fresca di stagione - <i>Seasonal fruits plate</i>	€ 16
Anguria o melone - <i>Watermelon or melon</i>	€ 14
Bavarese di albicocca - <i>Bavarian apricot</i> 2-3-13*	€ 16
Cocco, yogurt e mango - <i>Coconuts, yogurt and mango</i> 2-3-7-13*	€ 16

Siamo a disposizione per qualsiasi richiesta - *In addition to our menu we are at disposal for any other request*

*Per informazioni sugli allergeni vedere l'elenco sottostante - *For information on allergens see the list below*

Lista degli allergeni - *Main allergies:* **1** Glutine - *Gluten* **2** Arachidi - *Peanuts* **3** Frutta a guscio - *Tree nuts* **4** Sedano - *Celery* **5** Senape - *Mustard*
6 Uova - *Eggs* **7** Latte - *Milk* **8** Semi di sesamo - *Sesame* **9** Pesci - *Fish* **10** Crostacei - *Crustaceans* **11** Molluschi e derivati - *Shellfish* **12** Soia - *Soya*
13 Anidride solforosa - *Sulphites* **14** Lupini - *Lupin*



Harmont & Blaine



