



MENÙ

PORTO DI RIMINI • DAL 1984





RISTORANTE CLUB NAUTICO

PORTO DI RIMINI • DAL 1984

Ristorante Club Nautico è un laboratorio del gusto in cui la tradizione incontra l'innovazione, alla continua ricerca di nuove armonie e sapori. Le nostre specialità sono preparate con ingredienti freschi, di qualità, scelti ogni giorno nel pieno rispetto del ciclo stagionale del nostro mare. Su richiesta, possibilità di asporto e consegna a domicilio.

RISTORANTE CLUB NAUTICO

Vi da il benvenuto e vi augura Buon Appetito.



Ristorante Club Nautico is a taste laboratory where in the continuous search of new harmonies and flavors tradition meets innovation. Our specialties are prepared with fresh quality ingredients chosen every day in full respect of seasonal cycle of our sea.

RISTORANTE CLUB NAUTICO

Welcomes you and wishes you to enjoy your meal.



Ristorante Club Nautico Rimini

ANTIPASTI

Degustazione dei nostri antipasti freddi*	28
Il vaporizzato km 0 (razza, mazzancolle, canocchie) con verdure di stagione*	24
Catalana di seppia al vapore con mela verde*	24
Sashimi di tonno con sesamo e marmellata di cipolla*	24
Sauté di vongole alla marinara*	18
Sfere di baccalà in crosta con maionese allo yogurt (nr.8) *	20
Alici marinate secondo la tradizione con piadina e rucola*	18
Acciughe del mar Cantabrico con pane dolce	20
Caviale "Siberian" con pane, burro e crème fraîche (gr.10)	30
Salmone affumicato "Non plus ultra" con pane, burro dolce e le sue uova	26

N.B. I nostri crudi vengono guarniti con frutta e verdura di stagione

* Il pesce destinato ad essere crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto £.

STARTERS

Selection of our cold appetizers*	28
Locally sourced steamed seafood selection (skate, prawns, mantis shrimp) with seasonal vegetables*	24
Steamed cuttlefish "Catalan style" with green apple*	24
Clam sauté, marinara style*	18
Crispy breaded cod spheres with yogurt mayonnaise* (8 pcs)	20
Traditional marinated anchovies with piadina and rocket*	18
Cantabrian Sea anchovies with sweet bread	20
"Siberian" caviar with bread, butter and crème fraîche (10 g)	30
"Non Plus Ultra" smoked salmon with bread, sweet butter and its roe	26

N.B. Our raw meals are garnished with seasonal fruits and vegetables

* The fish served raw or nearly raw undergoes preventive treatment in compliance with the requirements of the Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Part D, Point E.

CRUDI DI MARE

Selezione di crudi di mare serviti con un'emulsione di olio e limone e accompagnati da prodotti stagionali accuratamente selezionati dalla nostra cucina.

Gran crudo di mare* (2 ostriche, 2 scampi, 2 carpacci, 2 gamberi rossi e 2 canocchie)	40
Ostriche Fin de Claire selection (n.6)	24
Tartare di tonno pinna gialla con burrata*	24
Carpaccio di ricciola*	24
Carpaccio di tonno*	24
Mazzancolle dell'Adriatico (nr 6) *	24
Canocchie dell'Adriatico (nr 6) *	24

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Sarà inoltre, cura del ristoratore comunicare al cliente, al momento dell'ordinazione, la provenienza, la tipologia e la preparazione della pietanza prescelta.

RAW FISH

*Selection of raw seafood served with a lemon and olive oil emulsion,
accompanied by seasonal products carefully selected by our kitchen*

Grand raw seafood platter* (2 oysters, 2 scampi, 2 carpaccios, 2 red prawns, 2 mantis shrimps)	40
Fin de Claire oysters selection (6 pcs)	24
Yellowfin tuna tartare with burrata*	24
Amberjack carpaccio*	24
Tuna carpaccio*	24
Adriatic prawns (6 pcs)*	24
Adriatic mantis shrimps (6 pcs)*	24

*** Information for clients**

We kindly inform our clients that in this restaurant the prices of our dishes may vary as we serve meat, fish, fruits and vegetables that are either fresh, frozen and/or deep-frozen according to supply conditions and to availability on the market. Furthermore, we shall inform our clients about the origin, type and preparation of the chosen dishes at the moment of order.

PRIMI PIATTI



La pasta è fatta in casa, preparata a mano dalle nostre sfogline di fiducia.

Bottoni ripieni di ricotta di Brisighella al limone, con tartare di mazzancolle e bisque*	22
Manfrigoli con vongole*	20
Gnocchetti di patata rossa, con delicato ragù di gallinella*	20
Tagliolini alle vongole*	19
Cappellacci gamberi e ricotta di Brisighella con emulsione di burro*	20
Risotto con riso invecchiato 18 mesi alla marinara*	20
Paccheri "Metodo Pietro Massi" all'astice	30
Spaghettoni Cacio e Pepe con battuta di tonno e lime*	22

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Sarà inoltre, cura del ristoratore comunicare al cliente, al momento dell'ordinazione, la provenienza, la tipologia e la preparazione della pietanza prescelta.

PASTA DISHES

The pasta is homemade and hand-prepared by our trusted pasta makers.

Handmade ricotta-filled bottoni with lemon Brisighella ricotta, red prawn tartare and bisque*	22
Fresh pasta with clams*	20
Red potato gnocchetti with delicate gurnard ragù*	20
Tagliolini with clams*	19
Cappellacci with prawns and Brisighella ricotta, served with butter emulsion*	20
Marinara-style risotto made with 18-month aged rice*	20
Paccheri "Metodo Pietro Massi" with lobster	30
Fresh spaghetti Cacio e Pepe with finely chopped tuna and lime*	22

*** Information for clients**

We kindly inform our clients that in this restaurant the prices of our dishes may vary as we serve meat, fish, fruits and vegetables that are either fresh, frozen and/or deep-frozen according to supply conditions and to availability on the market. Furthermore, we shall inform our clients about the origin, type and preparation of the chosen dishes at the moment of order.

SECONDI PIATTI

Sardoncini scottadito con insalatina verde e piadina riminese	20
Spiedini di gamberi e calamari (nr. 4)*	18
Insalatona del Presidente con gamberi, calamari e piadina*	20
Gratinato misto di molluschi e crostacei*	28
Fritto di paranza con verdure croccanti e salsa agrodolce*	22
Pesce del giorno (secondo pescato) alla griglia, al forno o in meringa di sale	per hg 7.5
Ricciola alla griglia con insalatina di arance e finocchio	24
Grigliata nostrana ai carboni con pane grattugiato alla romagnola*	30

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Sarà inoltre, cura del ristoratore comunicare al cliente, al momento dell'ordinazione, la provenienza, la tipologia e la preparazione della pietanza prescelta.

MAIN COURSES

Grilled sardines with green salad and Rimini-style piadina	20
Shrimp and calamari skewers (4 pieces)*	18
“President’s” mixed seafood salad with shrimp, calamari and piadina*	20
Mixed baked mollusks and shellfish*	28
Lightly fried mixed seafood with crispy vegetables and sweet-and-sour sauce*	22
Catch of the day (according to availability) grilled, baked, or baked in a salt crust	per hg 7.5
Grilled amberjack with orange and fennel salad	24
Local charcoal-grilled seafood with Romagna-style seasoned breadcrumbs*	30

*** Information for clients**

We kindly inform our clients that in this restaurant the prices of our dishes may vary as we serve meat, fish, fruits and vegetables that are either fresh, frozen and/or deep-frozen according to supply conditions and to availability on the market. Furthermore, we shall inform our clients about the origin, type and preparation of the chosen dishes at the moment of order.

CONTORNI

Giardiniera di nostra produzione	7
Carciofi violetti alla mentuccia e pan grattato	7
Patate bolognesi al forno con battuto di erbe aromatiche	7
Misticanza	7
Pinzimonio di stagione	8
Erbette al vapore di San Mauro Pascoli	7
Zucca al forno con crema di latte e granella di nocciole	7

* Informazione ai clienti

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Sarà inoltre, cura del ristoratore comunicare al cliente, al momento dell'ordinazione, la provenienza, la tipologia e la preparazione della pietanza prescelta.

SIDE DISHES

Homemade giardiniera (mixed pickled vegetables)	7
Violet artichokes with mint and breadcrumbs	7
Oven-baked Bologna potatoes with chopped aromatic herbs	7
Mixed baby leaf salad	7
Seasonal pinzimonio (raw vegetables with olive oil)	8
Steamed local greens from San Mauro Pascoli	7
Oven-baked pumpkin with milk cream and crushed hazelnuts	7

*** Information for clients**

We kindly inform our clients that in this restaurant the prices of our dishes may vary as we serve meat, fish, fruits and vegetables that are either fresh, frozen and/or deep-frozen according to supply conditions and to availability on the market.

Furthermore, we shall inform our clients about the origin, type and preparation of the chosen dishes at the moment of order.

DOLCI

Panna cotta brûlée con frolla al cacao e amarene	8
Zuppa inglese in vetro	8
Fiordilatte romagnolo con tartare di pera al Sangiovese	8
Sfera al mascarpone con cuore di cioccolato e caffè*	8
Cialda croccante con crema leggera e frutta fresca	8

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Sarà inoltre, cura del ristoratore comunicare al cliente, al momento dell'ordinazione, la provenienza, la tipologia e la preparazione della pietanza prescelta.

DESSERTS

Panna cotta brûlée with cocoa shortcrust sour cherries	8
Traditional zuppa inglese served in a glass	8
Romagna fiordilatte with Sangiovese-poached pear tartare	8
Mascarpone sphere with chocolate and coffee heart*	8
Crispy wafer with light cream and fresh fruit	8

*** Information for clients**

We kindly inform our clients that in this restaurant the prices of our dishes may vary as we serve meat, fish, fruits and vegetables that are either fresh, frozen and/or deep-frozen according to supply conditions and to availability on the market.

Furthermore, we shall inform our clients about the origin, type and preparation of the chosen dishes at the moment of order.

SORBETTI

Sorbetto al caffè *	4
Sorbetto al limone *	4
Sorbetto ai frutti di bosco e Porto *	6
Sorbetto alla mela verde e Calvados *	6
Sorbetto al frutto della passione e rum *	6
Sorbetto al mandarino e Cointreau *	6

Coperto 3,5

SORBETS

Coffee sorbet *	4
Lemon sorbet *	4
Berries and Port Sorbet *	6
Green apple sorbet and Calvados *	6
Passion fruit and rum sorbet *	6
Mandarin and Cointreau sorbet *	6
Cover charge	3,5



RISTORANTE CLUB NAUTICO

PORTODI RIMINI • DAL 1984

Avvertenze per allergie e intolleranze alimentari

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le nostre **Procedure HACCP** tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi del rischio; non è tuttavia possibile escludere che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri allergeni durante la preparazione e la somministrazione.



Warnings regarding food allergies and intolerances

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us and we'll show you the dishes without specific allergens.

Our **HACCP procedures** take into account cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk; however, it is not possible to exclude the possibility that some products could contact other allergens during preparation and serving.

TABELLA ALLERGENI * / Allergens table *

Cereali contenenti glutine	Uova	Pesce	Molluschi	Soia	Sesamo	Frutta a guscio	Lupini	Latte	Sedano	Senape	Solfiti	Arachidi	Crostacei
Cereals containing gluten	Eggs	Fish	Molluscs	Soybeans	Sesame	Nuts	Lupins	Milk	Celery	Mustard	Sulphites	Peanuts	Crustaceans



Ristorante Club Nautico Rimini





RISTORANTE
CLUB NAUTICO

PORTO DI RIMINI • DAL 1984



Ristorante Club Nautico Rimini

www.ristoranteclubnautico.it
