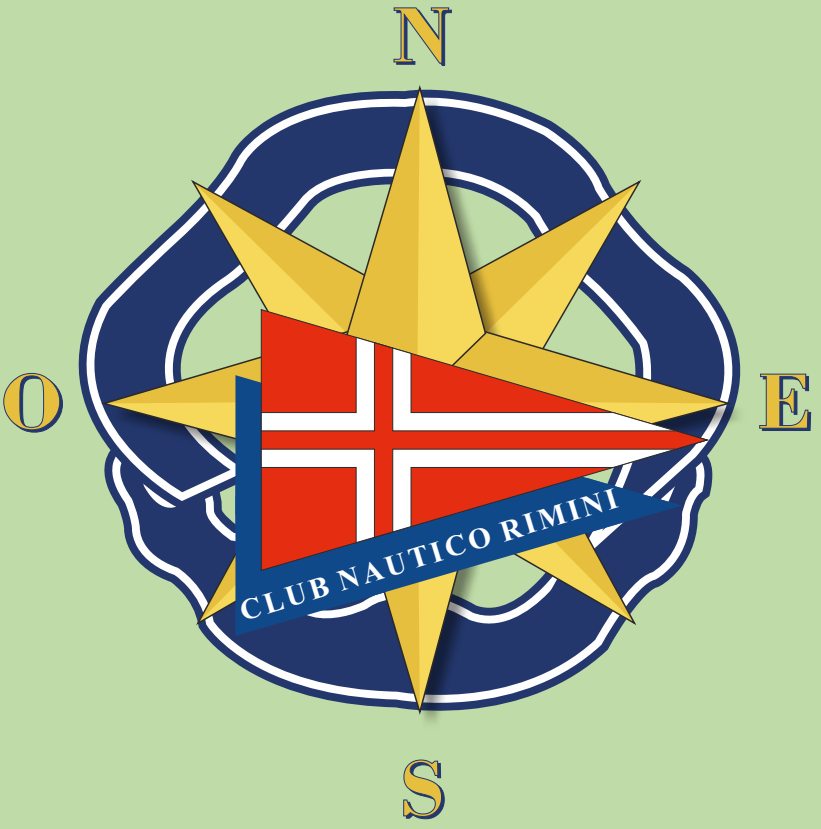

MENÙ

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 continious 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
Polpo grigliato con soffice di patate alla paprika affumicata*	24
Filetto di tonno scottato con sesamo e marmellata di cipolla*	24
Cozze alla marinara con crostone di pane	18
Sfere di baccalà in crosta con maionese allo yogurt (n.8)*	20
Alici marinate secondo la tradizione con piadina e rucola*	18
Acciughe del mar Cantabrico con pane ai 7 cereali e burro	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
Grilled octopus with smocked paprika potato mousse*	24
Seared tuna fillet with sesame seeds and onion marmalade*	24
Mussel marinara style with toasted bread	18
Crispy breaded cod spheres with yogurt mayonnaise* (8 pcs)	20
Traditional marinated anchovies with piadina and rocket*	18
Cantabrian Sea anchovies with 7-grains bread and butter	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 £.

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 affinate nell'Adriatico (n.6)	24
Tartare di tonno pinna gialla con burrata*	24
Carpaccio di ricciola*	24
Carpaccio di tonno*	24
Mazzancolle dell'Adriatico (n.6)*	24
Canocchie dell'Adriatico (n.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 ortofrutticoli 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.

Passatelli con ragù di branzino e pomodorini confit*	22
Strozzapreti allo scoglio sgusciato*	20
Gnocchetti di patata rossa con tonno fresco, capperi, olive e timo*	20
Tagliolini alle vongole*	19
Cappellacci gamberi e ricotta di Brisighella con emulsione di burro*	22
Risotto con riso invecchiato 18 mesi alla marinara* (min. 2 persone)	20
Paccheri "Metodo Pietro Massi" all'astice	30
Spaghettoni alle cozze e bottarga di muggine*	22

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofrutticoli 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.

Passatelli pasta with sea bass ragù and confit cherry tomatoes*	22
Strozzapreti pasta with shelled seafood sauce*	20
Red potato gnocchetti with fresh tuna, cappers, olives and thyme*	20
Tagliolini with clams*	19
Cappellacci with prawns and Brisighella ricotta, served with butter emulsion*	22
Marinara-style risotto made with 18-month aged rice* (min. 2 persons)	20
Paccheri "Metodo Pietro Massi" with lobster	30
Thick spaghetti with mussels and mullet bottarga*	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 misticanza e piadina riminese		20
Spiedini di gamberi e calamari (n.4)*		20
Insalatona del Presidente con gamberi, calamari e piadina*		22
Gratinato misto di molluschi e crostacei*		28
Fritto di paranza con verdure croccanti e salsa agrodolce*		24
Pesce del giorno (secondo pescato) alla griglia, al forno o in meringa di sale	per hg	7.5
Ombrina alla griglia con zucchine ed erbe aromatiche*		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 ortofrutticoli 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 mixed salad and Rimini-style piadina		20
Shrimp and calamari skewers (4 pieces)*		20
"President's" mixed seafood salad with shrimp, calamari and piadina*		22
Mixed baked mollusks and shellfish*		28
Lightly fried mixed seafood with crispy vegetables and sweet-and-sour sauce*		24
Catch of the day (according to availability) grilled, baked, or baked in a salt crust	per hg	7.5
Grilled meagre fish with zucchini and aromatic herbs*		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
Patate bolognesi al forno con battuto di erbe aromatiche	7
Misticanza	7
Pinzimonio di stagione	8
Erbette al vapore di San Mauro Pascoli	7

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofrutticoli 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
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

*** 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

Cremoso al fiordilatte con amarene e crumble alla mandorla	8
Tiramisù in versione moderna	8
Semifreddo al cremino e sale di Maldon*	8
Crema soffice al limone con pesca arrostita	8
Cialda croccante con crema leggera e frutta fresca	8
Sorbetto di pomodorino, basilico e fragole*	8

*** Informazione ai clienti**

Si segnala alla gentile clientela che in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofrutticoli 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

Fiordilatte cream with sour cherries and almond crumble	8
Modern-style tiramisù	8
Cremino semifreddo with Maldon sea salt*	8
Light lemon cream with roasted peach	8
Crispy wafer with light cream and fresh fruit	8
Tomato, basil and strawberry sorbet*	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*	5
Sorbetto al limone*	5
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*	5
Lemon sorbet*	5
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
PORTO DI 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