



Club House • Dinner

ANTIPASTI

**Polpo* arrostito e gazpacho
agli agrumi**

Allergeni: 9,13

€ 20

**Pinsa* romana, prosciutto
Toscano e mozzarella di bufala**

Allergeni: 1,7

€ 18

Panzanella di gamberi

Allergeni: 1,2,9,12

€ 20

**Torretta di melanzane
alla parmigiana**

Allergeni: 7

€ 16

**Carpaccio di spigola, bottarga
di Orbetello e valeriana**

Allergeni: 1,2,3,7,12,13

€ 18

**Fritto* di calamari e gamberi,
con salsa aioli**

Allergeni: 1,2,3,7,12,13

€ 18

LE PASTE

Tagliolini freschi "Mare Mare"

Allergeni: 1,2,3,4,13

€ 24

**Tortelli maremmani cacio, pepe
e guanciale**

Allergeni: 1,3,7,9

€ 18

**Gnocchi di patate, orata
bottarga e limone**

Allergeni: 1,3,4

€ 22

Pici senesi alla Buttera

Allergeni: 1,9

€ 18

**Bottoni di calamaro al fresco
di pomodoro e basilico**

Allergeni: 1,3,12,13

€ 22

**Spaghetti ai pomodori Club
House**

Allergeni: 1

€ 14

I SECONDI PIATTI

**Pescato del giorno in
guazzetto, con pomodorini,
capperi e olive**

Allergeni: 4

€ 33

Vitello Tonnato

Allergeni: 1,3,7,9

€ 20

**Composizione di pesce e
crostacei con verdure**

Allergeni: 2,4,12,13

€ 35

**Tagliata di manzo al Morellino
ed erbe all'aglio e olio**

€ 30

**Pesce spada in panatura
aromatizzata ai nostri agrumi e
zucchine in escabece**

Allergeni: 1,4

€ 33

**Bistecca alla Fiorentina
con contorno**

€ 90 al kg

I DOLCI

**Semifreddo alla banana
e cioccolato bianco**

Allergeni: 1,3,7,8

€ 10

**Crostata di visciole
con panna**

Allergeni: 1,3,7

€ 8

Tiramisù a modo nostro

Allergeni: 1,3,7

€ 10

Gelato artigianale

Allergeni: 1,3,7,8

€ 8

Torta di ricotta con cioccolato

Allergeni: 1,3,7

€ 8

Insalata di frutta fresca

€ 10

Allergeni: Per la cura ed attenzione che abbiamo verso di voi, se avete qualche allergia, chiedete al nostro staff la lista degli allergeni presenti nei nostri piatti.

*Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per quasi tutte le preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.



Club House • Dinner

STARTERS

Roasted Octopus, gazpacho with citrus fruits

Allergens: 9,13

€ 20

Roman traditional pizza, ham, and organic mozzarella

Allergens: 1,7

€ 18

Shrimps Panzanella

Allergens: 1,2,9,12

€ 20

Aubergine tower "alla parmigiana"

Allergens: 7

€ 18

Sea bass Carpaccio, Orbetello bottarga and valerian salad

Allergens: 1,2,3,7,12,13

€ 18

Fried squid and prawns, with Aioli sauce

Allergens: 1,2,3,7,12,13

€ 18

OUR PASTA

Fresh tagliolini "Mare Mare"

Allergens: 1,2,3,4,13

€ 24

Traditional tortelli from Maremma with Cacio cheese, pepper, and bacon

Allergens: 1,3,7,9

€ 18

Potato gnocchi with seabass, bottarga and lemon

Allergens: 1,3,4

€ 22

Fresh Pici of Siena Buttera style

Allergens: 1,9

€ 18

Bottoni with squids seasoned with fresh tomato and basil

Allergens: 1,3,12,13

€ 22

Spaghetti with Club House tomatoes

Allergens:1

€ 14

MAIN COURSES

**Stew of fish of the day, with
cherry tomatoes, capers, and
olives**

Allergens: 4

€ 33

Vitello tonnato

Allergens: 1,3,7,9

€ 20

**Composition of fish and
crustaceans with vegetables**

Allergens: 2,4,12,13

€ 35

**Beef steak cooked with
Morellino and chicory with
garlic and oil**

€ 30

**Swordfish in breading flavored
with our citrus fruits and
zucchini in escapece**

Allergens: 4

€ 33

**T-bone steak,
with side dish**
€ 90 al kg

DESSERTS

Banana and chocolate semifreddo

Allergens: 1,3,7,8

€ 10

**Tart with sour cherries and
whipped cream**

Allergens: 1,3,7

€ 8

Tiramisù at our way

Allergens: 1,3,7

€ 10

Homemade ice-cream

Allergens: 1,3,7,8

€ 8

**Ricotta tart with melted
chocolate**

Allergens: 1,3,7

€ 8

Fresh fruit salad

€ 10

Allergens: Since we care about your health and safety first, if you have any allergy, our staff can provide you with a list of all the allergens present in our dishes.

*In order to guarantee the best quality of our ingredients for some preparations we use the blast chilling technique. Ask our staff information about it.

The items marked with an asterisk might have been frozen.