



Club House • Dinner

ANTIPASTI

Polpo* arrostito, crema di zucca e cipolle in agrodolce

Allergeni: 12,13

€ 20

Pinsa* romana, prosciutto Toscano e mozzarella di bufala

Allergeni: 1,7

€ 18

Tempura di mazzancolle*, verdure e salsa tartara

Allergeni: 1,2,3,12

€ 22

Flan di cavoli e fonduta di pecorino

Allergeni: 1,3,7

€ 16

Carpaccio di spigola alla pizzaiola cruda

Allergeni: 4

€ 20

Tartara di manzo Bio, puntarelle, acciughe e burrata

Allergeni: 4,7,10

€ 20

LE PASTE

Tagliolini freschi "Mare Mare"

Allergeni: 1,2,3,4,12,13

€ 22

Tortelli di ricotta e bieta alla Maremmana

Allergeni: 1,3,7,9

€ 18

Gnocchi di patate al delicato ragù di moscardini

Allergeni: 1,3,13

€ 22

Pici senesi al ragù bianco di cinghiale e agrumi

Allergeni: 1

€ 18

Minestra del giorno

Allergeni: 9

€ 16

Spaghetti ai pomodori Club House

Allergeni: 1

€ 14

I SECONDI PIATTI

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

Allergeni: 4

€ 33

**Tagliata di Manzo con erbe
saltate all'aglio e olio**

Allergeni:

€ 30

**Composizione di pesce e
crostacei con verdure**

Allergeni: 2,4,12,13

€ 35

Bistecca alla fiorentina

€ 90 al kg

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

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

€ 18

**Bocconcini di cinghiale locale
alla maremmana su crema di
patate**

€ 22

I DOLCI

**Tortino al cioccolato
e gelato alla vaniglia**

Allergeni:1,3,7,

€ 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.