



Club House • Dinner

ANTIPASTI

***Polpo e verdure in tempura,
salsa di peperone crusco**

Allergeni:1,13

€ 20

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

Allergeni: 1,7

€ 18

Scampi alla pizzaiola cruda

Allergeni:2,4,7

€ 25

**Porchetta di tonno e crema
di fagioli toscanelli**

Allergeni:4

€ 20

Frittura* di mare, salsa aioli

Allergeni: 1,2,3,4,13

€ 20

**Carpaccio di manzo Bio, tartufo
e gel di cacione Maremmano**

Allergeni: 7

€ 18

LE PASTE

Tagliolini gamberi e carciofi

Allergeni: 1,2,3,12

€ 24

**Tortelli di ricotta e bieta
alla Maremmana**

Allergeni: 1,3,7,9

€ 18

**Gnocchetti di patate al ragù
di moscardini***

Allergeni:1,3,13

€ 20

**Pici senesi al ragù bianco di
cinghiale e agrumi**

Allergeni: 1,3

€ 18

**Cappellacci di spigola, limone
e bottarga di muggine**

Allergeni:1,3,4,7

€ 24

**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:

€ 33

**Composizione di pesce e
crostacei con verdure**

Allergeni: 2,4,12,13

€ 35

Bistecca alla fiorentina

€ 90 al kg

**Rombo gratinato agli agrumi
su piccole verdure al forno**

Allergeni: 1,4

€ 35

**Bocconcini di cinghiale alla
buttera con polentina all'olio**

Allergeni: 9

€ 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.



Club House • Dinner

STARTERS

**Roasted octopus*, vegetable
tempura with our pepper sauce**

Allergen: 1,13

€ 20

**Roman traditional pinsa, ham,
and organic mozzarella**

Allergens: 1,7

€ 18

Prawn "alla pizzaiola"

Allergens: 2,4,7

€ 25

**Tuna in porchetta style with
bean cream**

Allergens: 4

€ 20

Fried seafood with aioli sauce

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

€ 18

**Beef carpaccio, truffle and
cacio cheese gel**

Allergens: 7

€ 18

OUR PASTA

**Tagliolini with shrimps
and artichokes**

Allergens: 1,2,3,12

€ 24

**Traditional tortelli Maremma
style filled with ricotta and
chard**

Allergens: 1,3,7,9

€ 18

**Potato gnocchi with baby
octopus ragù**

Allergens: 1,3,13

€ 20

**Fresh Pici of Siena with white
wild boar ragù and citrus
fruits**

Allergens: 1,3

€ 18

**Seabass cappellacci, lemon and
bottarga**

Allergens: 1,3,4,7

€ 24

**Spaghetti with Club House
tomatoes**

Allergens:1

€ 14

MAIN COURSES

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

Allergens: 4

€ 33

**Local Maremma-style wild boar
morsels with polenta**

Allergens:9

€ 22

**Composition of fish and
crustaceans with vegetables**

Allergens:2,4,12,13

€ 35

Florentine T-Bone steak
€ 90 per kg

**Gratinated citrusy turbot and
small vegetables**

Allergens: 1,4

€ 35

**Beef tagliata with garlic
sautéed herbs**

€ 33

DESSERTS

**Chocolate cake with vanilla ice
cream**

Allergens: 1,3,7

€ 10

**Sour cherry tart served with
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 and 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.