

**DINNER**  
*Club House Restaurant*

*“I nostri ristoranti celebrano il concetto del km 0. Diamo particolare importanza ai prodotti biologici provenienti dall’orto del Resort, da aziende agricole locali selezionate della Maremma toscana e da prodotti stagionali di provenienza italiana.”*

*“Our restaurants value the concept of km 0. We carefully select the products we grow in our own orchard, as well as the local maremman farms we choose to collaborate with.”*



## ANTIPASTI

### Starters

#### **Moscardini\*** alla Luciana

*Baby octopus, "alla Luciana"*

€ 20

*Allergeni: 1,9,13*

#### **Frittura\*** di mare, salsa aioli

*Fried seafood with aioli sauce*

€ 20

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

#### **Tartara di tonno**, avocado e cipolla confit

*Tuna tartare, avocado and confit onion*

€ 22

*Allergeni: 4,6,10*

#### **Pinsa romana**, prosciutto toscano e mozzarella di bufala

*Roman traditional pinsa, cured ham and organic mozzarella*

€ 18

*Allergeni: 1,7*

#### **Vitello tonnato**

*Veal in tuna sauce with capers*

€ 20

*Allergeni: 3,4,7,9*

#### **Carpaccio di manzo bio**, tartufo e gel di cacione

*Organic beef carpaccio, truffle and cacione cheese gel*

€ 20

*Allergeni: 7*



## LE PASTE

*Our pasta*

---

### **Tagliolini freschi, all'astice**

*Fresh tagliolini pasta with lobster*

€ 27

*Allergeni: 1,2,3,9,12*

### **Gnocchi di patate con gamberi e zucchine**

*Potato gnocchi with shrimps and zucchini*

€ 20

*Allergeni: 1,3,9,12*

### **Agnolotti di orata, limone e bottarga di Orbetello**

*Agnolotti pasta with sea bream, lemon and bottarga from Orbetello*

€ 22

*Allergeni: 1,3,4,9*

### **Tortelli di ricotta e bieta alla Maremmana**

*Traditional tortelli Maremma style filled with ricotta and chard*

€ 18

*Allergeni: 1,3,7,9*

### **Pici al ragù bianco di cinta senese e olive nere**

*Fresh Pici of Siena with white pork ragù and black olives*

€ 18

*Allergeni: 1,3,9*

### **Spaghetti ai pomodori Club House**

*Spaghetti with Club House tomatoes*

€ 14

*Allergeni: 1*



## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

---

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

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

€ 35

*Allergeni: 4*

**Composizione di pesce e crostacei con verdure**

*Composition of fish and crustaceans with vegetables*

€ 35

*Allergeni: 2,4,12,13*

**Pesce spada gratinato agli agrumi su verdure al forno e salsa verde**

*Swordfish gratinated with citrus fruits, baked vegetables and green sauce*

€ 35

*Allergeni: 1,4*

**Galletto a lunga cottura, patate al finocchietto e salsa alla senape**

*Slow-roasted chicken, fennel potatoes and mustard sauce*

€ 22

*Allergeni: 1,9,10*

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

*Marango Beef steak and sautéed herbs with garlic and oil*

€ 33

**Bistecca alla Fiorentina con contorno**

*T-bone steak, with side dish*

€ 90 al kg



---

**I DOLCI**  
*Desserts*

---

**Tiramisù a modo nostro**

*Tiramisù at our way*

€ 10

*Allergeni: 1,3,7,8*

**Torta di ricotta con cioccolato**

*Ricotta tart with melted chocolate*

€ 8

*Allergeni: 1,3,7,8*

**Crostata di visciole con panna**

*Tart with sour cherries and whipped cream*

€ 8

*Allergeni: 1,3,7,8*

**Gelato artigianale**

*Homemade ice-cream*

€ 8

*Allergeni: 1,3,7,8*

**Insalata di frutta fresca**

*Fresh fruit salad*

€ 10

**Tatin di mele e gelato alla vaniglia**

*Upside down apple cake with vanilla ice-cream*

€ 10

*Allergeni: 1,3,7,8*



## ALLERGENI

---

**Per la cura ed attenzione che abbiamo verso di voi vi indichiamo la lista degli allergeni presenti nei nostri piatti:**

- 1.       Glutine**
- 2.       Crostacei**
- 3.       Uova**
- 4.       Pesce**
- 5.       Arachidi**
- 6.       Soia**
- 7.       Latte**
- 8.       Frutta a guscio**
- 9.       Sedano**
- 10.      Senape**
- 11.      Semi di sesamo**
- 12.      Anidride solforosa e solfiti**
- 13.      Molluschi**
- 14.      Lupini**

\*Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per quasi tutte le preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido. Chiedete al nostro staff per informazioni a riguardo. Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine.

---

## ALLERGENS

---

*Since we care about your health and safety first, following is a list of all the allergens present in our dishes:*

1. *Gluten*
2. *Shellfish*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soybeans*
7. *Milk*
8. *Nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Molluscs*
14. *Lupin bean*

*\*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.*

---