
LE INSALATE DEL NOSTRO ORTO

Salads from our orchard

Greeneagles, con insalate dell'orto,
salmone fumé, avocado, olio di oliva e citronette
*Greeneagles, with our lettuce, smoked salmon,
avocado, olive oil and citronette dressing*
€ 18

Allergeni: 4

Club Salad, con insalate dell'orto, pollo arrosto,
mela e salsa caesar
*Club Salad, with our lettuce, roasted chicken breast,
apple and Caesar sauce*
€ 15

Allergeni: 3

Insalata caprese con mozzarella, pomodoro e basilico
Caprese salad, with BIO mozzarella, tomatoes and basil
€ 15

Allergeni: 7

Mediterranea, con insalate dell'orto, pomodori, tonno,
uovo, mozzarella bio e olive
*Mediterranea, with our lettuce, tomatoes, tuna, eggs,
BIO mozzarella and olives*
€ 15

Allergeni: 7,4,3

Green Fee, con insalate dell'orto,
rucola, carota, feta, olive e origano
*Green Fee, with our lettuce, rocket salad, carrot,
feta, olives and origan*
€ 15

Allergeni: 7

Ryder cup, con lattuga, tacchino arrosto,
mango e salsa bbq
*Ryder cup, with our lettuce, roasted turkey,
mango and bbq sauce*
€ 15

Allergeni: 3

ANTIPASTI

Starters

Salmone affumicato, patata al cartoccio e panna acida

Smoked salmon, baked potatoes and sour cream

€ 18

Allergeni: 4,7

Prosciutto e melone

€ 16

Fritto di calamari e gamberi con salsa aioli

Fried squid and prawns with aioli sauce

€ 18

Allergeni: 1,2,3,13

Pinsa romana, prosciutto di Maremma e mozzarella

Roman typical pizza, with ham and bio mozzarella

€ 16

Allergeni: 1,7

Torretta di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmesan tower

€ 15

Allergeni: 1,7

LE PASTE

Our pasta

Spaghetti al pomodoro Club House

Spaghetti with tomato sauce Club House style

€ 14

Allergeni: 1

Tortelli di ricotta e bietta alla maremmana

Typical Tortelli Maremma style filled with ricotta cheese and chard

€ 18

Allergeni: 1,3,7,9

SECONDI PIATTI

Main courses

Tagliata di manzo, con patate al cartoccio

Sliced beef loin with baked potatoes

€ 33

Pescato dal mercato alla griglia con verdure

Grilled catch of the day with vegetables

€ 35

Allergeni: 4,12

LE UOVA

Our eggs

Uova al tegamino e verdure saltate su crostone di pane

Fried eggs with sautéed vegetables over toasted bread

€ 14

Allergeni: 1,3

Uova al pomodoro su crostone di pane

Fried eggs with tomato sauce over toasted bread

€ 14

Allergeni: 1,3



BURGER
CLUB SANDWICH

**Doppio burger di salmone con pane alla barbabietola,
avocado, radicchio e patate* fritte**

*Double salmon burger, with beetroot bread,
avocado, radicchio and french fries**

€ 20

Allergeni: 1,3,7,8

Cheeseburger Bio con patate* fritte

Cheeseburger Bio, with french fries*

€ 18

Allergeni: 1,7,8,3

Club Sandwich con patate* fritte

*Club Sandwich, with french fries**

€ 20

Allergeni: 1,3,7

I FRITTI
Our fried dishes

Arancini alla Mediterranea

Arancini Mediterranean style

€ 14

Allergeni: 1, 7

Patatine* fritte

*French fries**

€ 6

Allergeni: 1



I PANINI
Sandwiches

Roll con tacchino e crema di avocado

Turkey roll and avocado cream

€ 10

Allergeni: 1

Pane toscano con finocchiona e pecorino

Tuscan bread with ham and pecorino cheese

€ 6

Allergeni: 1,7

Focaccia con prosciutto e mozzarella

Focaccia bread with ham and mozzarella

€ 8

Allergeni: 1,7

Panino arabo con pomodoro e mozzarella

Pita bread with tomato and mozzarella

€ 6

Allergeni: 1,7

Panino arabo con verdure grigliate,

pomodorini secchi e basilico

*Pita bread with grilled vegetables,
sundried tomatoes and basil*

€ 6

Allergeni: 1

Toast prosciutto cotto e fontina

Ham and cheese toast

€ 5

Allergeni: 1,7



I DOLCI
Desserts

Gelato artigianale

Home-made ice cream

€ 8

Allergeni: 1,3,7,8

Torta di ricotta con cioccolato

Ricotta tart with melted chocolate

€ 8

Allergeni: 1,3,7

Crostata di visciole con panna

Tart with sour cherries and whipped cream

€ 8

Allergeni: 1,3,7,8

Insalata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 10



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.*
