

LATE LUNCH
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.”

LE INSALATE DEL NOSTRO ORTO

Salads from our own orchard

Club salad con insalate dell'orto,
pollo arrosto, mela, sale e salsa Caesar
*Club salad, with our lettuce,
roasted chicken breast, salt, apple and Caesar sauce*
€ 16

Allergeni: 4

Green fee con insalate dell'orto,
rucola, carota, feta, olive e origano
*Green fee, with our salad, carrot, feta,
olive oil and origan*
€ 15

Allergeni: 7

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

Allergeni: 7,4,3

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

Allergeni: 7



I PIATTI UNICI

Main dishes

Pinsa romana*, prosciutto di Maremma
e mozzarella di bufala

Roman traditional pinsa, cured ham and mozzarella

€ 16

Allergeni: 1,7

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

Spaghetti al pomodoro "Club House"

Spaghetti with tomato sauce Club House style

€ 14

Allergeni: 1

Cheeseburger BIO con patate fritte*

Bio cheeseburger with french fries

€ 18

Allergeni: 1,3,7,8

Club sandwich con patate fritte*

*Club sandwich with french fries**

€ 20

Allergeni: 1,3,7



I SANDWICH E I PANINI

Sandwichs

Toast prosciutto cotto e fontina

Ham and cheese toast

€ 5

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

Focaccia con prosciutto e mozzarella

Focaccia bread with ham and mozzarella

€ 8

Allergeni: 1,7

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



I DOLCI
Desserts

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



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.*
