

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

Salmone marinato alle alghe, mela verde e salsa agrodolce
Seaweed marinated salmon, green apple and sweet and sour sauce

€ 20

Allergeni: 3, 4

Frittura* di mare, salsa aioli

Fried seafood with aioli sauce

€ 20

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 13

Vitello tonnato ai capperi

Veal in tuna sauce with capers

€ 20

Allergeni: 3, 4, 9

Pinsa romana, prosciutto Toscano e mozzarella di bufala

Roman traditional pinsa, cured ham and organic mozzarella

€ 18

Allergeni: 1, 7

Terrina di cinghiale di Maremma

Maremma wild boar terrine

€ 20

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Torretta di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmesan tower

€ 15

Allergeni: 1, 7, 9



LE PASTE

Our pasta

Tagliolini gamberi e porcini

Tagliolini pasta with shrimps and boletus

€ 26

Allergeni: 1, 2, 3, 9, 12

Pici senesi, orata, bottarga di Orbetello e limone

Pici pasta, sea bream, Orbetello fish caviar and lemon

€ 22

Allergeni: 1, 4, 9

Maltagliati alle erbe al ragù bianco di cinghiale

Herbs maltagliati pasta with white boar sauce

€ 20

Allergeni: 1, 3, 9

Tortelli di ricotta e bieta alla Maremmana

Typical tortelli Maremma style filled with ricotta cheese and chard

€ 18

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Gnocchi di patate e rapa rossa, pecorino, guanciale e tartufo

Potato dumpling beetroot, pecorino cheese, bacon and truffle

€ 24

Allergeni: 1, 7

Spaghetti ai pomodori Club House

Spaghetti with Club House tomatoes sauce Club House style

€ 16

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

Rombo arrostito ai porcini e crema di patate al fumo

Rosted turbot with boletus and smoked potato cream

€ 38

Allergeni: 4, 9

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

Slow-roasted cockrel, fennel potatoes and mustard sauce

€ 22

Allergeni: 1, 9, 10

Filetto di manzo alla griglia, ridotto al Morellino e bietola

Grilled beef fillet Morellino wine sauce reduction and chard

€ 38

Allergeni: 9, 12

Bistecca alla Fiorentina con contorno

T-bone ("Fiorentina") steak, with side dish

€ 90 al kg



I DOLCI
Desserts

Tiramisù a modo nostro
Our tiramisù interpretation
€ 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

Tatin di mele e gelato alla vaniglia
Apple tarte tatin with vanilla ice-cream
€ 10

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.*
