

**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*

**Carpaccio d'angus**, tartufo e gel di cacione

*Angus beef carpaccio, truffle and cacione cheese*

€ 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*

**Tagliere di Maremma**

*Maremma salami and cheese plate*

€ 20

*Allergeni: 1, 3, 7, 9*

**Torretta di melanzane** alla parmigiana

*Eggplant parmesan tower*

€ 16

*Allergeni: 1, 7, 9*



## LE PASTE

*Our pasta*

---

### **Linguine ai crostacei, la sua bisquè e lime**

*Linguine pasta with crustaceans their bique and lime*

€ 24

*Allergeni: 1, 2, 9, 12*

### **Gnocchetti di patate, orata, limone e bottarga**

*Potato dumpling, sea bream, lemon and botargo fish eggs*

€ 22

*Allergeni: 1, 4, 9*

### **Picini senesi al ragù bianco di cinghiale**

*Pici senesi long 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*

### **Tagliolini, cacio, pepe e tartufo**

*Tagliolini pasta cheese, pepper and truffle*

€ 32

*Allergeni: 1, 3, 7, 9*

### **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*

€ 38

Allergeni: 2, 4, 12, 13

**Tagliata di manzo alla griglia e verdure di campo saltate**

*Grilled sliced cut of beef and sauteed wild vegetables*

€ 38

Allergeni: 9, 12

**Galletto a lunga cottura, salsa bbq e patate a spicchio**

*Slow-cooking cockrel, bbq sauce and potato wedges*

€ 22

Allergeni: 9

**Bocconcini di cinghiale alla maremmana e crema di mais**

*Boar pepite stew Maremma style and corn cream*

€ 24

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.*

---