
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, sale e salsa Caesar

Club Salad with our lettuce, roasted chicken breast, salt apple and Caesar sauce

€ 16

Allergeni: 3, 7

Insalata caprese con mozzarella, pomodoro e basilico

Caprese salad with mozzarella, tomatoes and basil

€ 16

Allergeni: 7

Mediterranea con misticanza, pomodori, tonno, uovo, mozzarella e olive

Mediterranea with mixed salad, tomatoes, tuna, egg, mozzarella and olives

€ 16

Allergeni: 3, 4, 7

Green Fee con valeriana, rucola, carota, feta, olive e origano

Green Fee with corn salad, rocket salad, carrot, feta, olives and organ

€ 16

Allergeni: 7

Ryder cup con lattuga, tacchino arrosto, mango e salsa bbq

Ryder cup with our lettuce, roasted turkey, mango and bbq sauce

€ 16

Allergeni: 3, 9

ANTIPASTI

Starters

Salmone affumicato, patata al cartoccio e panna acida

Smoked salmon, baked potatoes and sour cream

€ 20

Allergeni: 4, 7

Fritto* di calamari e gamberi con salsa aioli

Fried squid and prawns with aioli sauce*

€ 20

Allergeni: 1, 2, 4, 12, 13

Pinsa romana*, prosciutto di Maremma e mozzarella

Roman traditional pinsa, with ham and bio mozzarella*

€ 18

Allergeni: 1, 7

Torretta di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmesan tower

€ 16

Allergeni: 1, 7

LE PASTE

Our pasta

Spaghetti al pomodoro Club House

Spaghetti with "Club House" tomato sauce

€ 16

Allergeni: 1

Tortelli ripieni di ricotta e bieta al ragù di Maremma**

*Homemade tortelli filled with ricotta cheese and chard** in ragù Maremma style*

€ 18

Allergeni: 1, 3, 7, 9

SECONDI PIATTI

Main courses

Tagliata di manzo con patate al cartoccio

Sliced beef loin with baked potatoes

€ 38

Pescato dal mercato alla griglia con verdure**

*Grilled catch of the day with vegetables***

€ 35

Allergeni: 4

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, 3, 7, 8

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

Contorno del giorno

Side dish of the day

€ 8

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

€ 7

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

€ 7

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

€ 6

Allergeni: 1, 7



I DOLCI
Desserts

Torta “Open d’Italia 2025”

Tart “Italian Open 2025”

€ 10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

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

Tiramisù “Club House”

Tiramisù “Club House” style

€ 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.*