

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

Polpo* arrostito, patate e olive

Roasted Octopus*, potatoes and olives

€ 20

Allergeni: 9, 13

Carpaccio d'angus, tartufo e gel di cacione

Angus beef carpaccio, truffle and cacione cheese

€ 20

Allergeni: 7, 10

Frittura* di mare, salsa aioli

Fried* seafood with aioli sauce

€ 20

Allergeni: 1, 2, 4, 13

Tagliere di Maremma

Maremma salami and cheese plate

€ 20

Allergeni: 1, 7

Pinsa romana*, prosciutto Toscano e mozzarella di bufala

Roman traditional pinsa*, Tuscan cured ham and buffalo mozzarella

€ 18

Allergeni: 1, 7

Torretta di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmesan tower

€ 16

Allergeni: 1, 7



LE PASTE

Our pasta

Tagliolini **“Mare Mare”*

*Homemade tagliolini **pasta with seafood**

€ 24

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 9, 12, 13

Ravioli verdi di gamberi rosa alla mediterranea**

*Homemade green ravioli filled with pink shrimps
in “mediterranean sauce”***

€ 24

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 9, 12

Gnocchetti di patate con vongole, asparagi e bottarga di Orbetello**

Potatoes dumplings with clams, asparagus and egg fish caviar

€ 24

Allergeni: 1, 3, 4, 9, 13

Tortelli di ricotta e bieta al ragù di Maremma**

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

€ 18

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Pici Senesi con guanciale e pecorino riserva

Pici pasta with bacon and pecorino cheese reserve

€ 18

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Spaghetti ai pomodori Club House

Spaghetti with Club House tomatoes sauce

€ 16

Allergeni: 1



SECONDI PIATTI

Main courses

**Pescato dal mercato 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

Guancia di vitello brasata al Morellino e sedano rapa**

*Brased veal cheek with Wine sauce with celery root***

€ 24

Allergeni:9

Tagliata di manzo alla griglia e verdure di campo saltate

Grilled sliced cut of beef and sauteed wild vegetables

€ 38

Galletto* all'Americana con patate al finocchietto

American-style roasted chicken and wild fennel flavored potatoes*

€ 22

Allergeni: 9

**Costine di maiale gratinate con salsa BBQ e pane alle erbe,
con verdure del nostro orto BIO**

*Gratinated pork ribs with BBQ sauce and herb bread,
served with vegetables from our organic garden*

€ 22

Allergeni:1, 6, 9, 10



I DOLCI
Desserts

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

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Tiramisù "Club House"
Tiramisù "Club House" style
€ 10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

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



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.*
