

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*
- Frittura* di mare**, salsa aioli
Fried seafood with aioli sauce*
€ 20 *Allergeni: 1, 2, 4, 13*
- Carpaccio d'angus**, tartufo e gel di cacione
Angus beef carpaccio, truffle and cacione cheese
€ 20 *Allergeni: 7, 10*
- Pinsa romana***, prosciutto Toscano e mozzarella di bufala
Roman traditional pinsa, Tuscan cured ham and buffalo mozzarella*
€ 18 *Allergeni: 1, 7*
- Tagliere di salumi e formaggi della Maremma**
Maremma salami and cheese plate
€ 20 *Allergeni: 1, 7*
- Torretta di melanzane alla parmigiana**
Eggplant casserole
€ 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

Cappellacci di gamberi rosa alla mediterranea**

*Homemade cappellacci pasta filled with pink shrimps
in “mediterranean sauce”***

€ 24

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

Gnocchi di patate con vongole e bottarga di Orbetello

Potato dumplings with clams and botargo from Orbetello

€ 24

Allergeni: 1, 3, 9, 12, 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, 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

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

Bistecca di manzo alla Fiorentina ed i suoi contorni

Florentine-style beef steak and its side dishes

€ 90 al kg

Allergeni:9

Costoletta di vitello alla milanese con patate e insalata

Milanese veal cutlets with potatoes and salad

€ 35

Allergeni:1, 3, 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

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

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.
