

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

****Tataki di tonno rosso**, gazpacho agli agrumi e avocado

***Red tuna tataki, citrus gazpacho and avocado*

€28

Allergeni: 4, 9

***Polpo arrostito**, panzanella e cipollotto confit

**Roasted octopus, panzanella and confit spring onion*

€22

Allergeni: 12, 13

Manzetta marinata, gel di Cacione e tartufo

Marinated beef carpaccio, Cacione cheese gel and black truffle

€24

Allergeni: 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 casserole "Parmigiana" style

€16

Allergeni: 1, 7



LE PASTE

Our pasta

****Pici senesi**, aglione, gamberi e lime

***Hand-made Pici pasta from Siena in "aglione" garlic sauce, shrimps and lime*

€24

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

****Agnolotti di cacio**, pepe e tartufo scorzone

***Agnolotti stuffed pasta with cheese, pepper and "scorzone" truffle*

€32

Allergeni: 1, 3, 7

Fusilloni, salsa affumicata, guanciale e ricotta salata

Fusilloni in smoked sauce, pork cheek and salted ricotta

€20

Allergeni: 1, 7

****Tagliolini al ragù banco di carni di Maremma**

***Tagliolini in Maremma meat sauce*

€22

Allergeni: 1, 3, 9

Spaghetti ai pomodori "Club House"

"Club House" style tomato sauce spaghetti

€16

Allergeni: 1



SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato dal mercato alla griglia o al forno con patate

Grilled or baked catch of the day

€8 per etto

Allergeni: 4

Pescato dal mercato in guazzetto con pomodorini, capperi e olive

Stewed catch of the day with cherry tomatoes, cappers and olives

€38

Allergeni: 4

***Frittura** di calamari e gamberi, salsa aioli

**Deep-fried squids and shrimps, aioli sauce*

€24

Allergeni: 1, 2, 12, 13

***Galletto** al mattone, salsa BBQ, pomodoro grigliato e patate

**Brick chicken, BBQ sauce, grilled tomatoes and potatoes*

€24

Allergeni: 9

Tagliata di manzo alla griglia e verdure di campo saltate

Grilled beef steak and sautéed field vegetables

€38

Bistecca di manzo biologica “Rustici” alla fiorentina con patate e verdure locali

Organic T-bone steak from “Rustici” farm with local potatoes and vegetables

€9 per etto

Bistecca di manzo “Razza Chianina” alla fiorentina con patate e verdure locali

Chianina breed T-bone steak with local potatoes and vegetables

€10 per etto

I DOLCI

Desserts

Torta “Open d’Italia 2025”

Tart “Open d’Italia 2025”

€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Crostata di visciole con panna

Sour cherry tart and whipped cream

€8

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Tiramisù “Club House”

“Club House” style tiramisù

€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Tatin di mele e gelato alla crema e caramello

Apple tart tatin, vanilla and caramel ice-cream

€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Insalata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€10

Gelato artigianale

Hand-made ice-cream

€9

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

** 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.
