

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

***Tartare di tonno rosso alla soia e consistenze di panzanella**

**Red tuna tartare with soy sauce and "panzanella" textures*

€26

Allergeni: 1, 4, 6, 9

***Insalata di gamberi, verdure croccanti e maionese agli agrumi**

**Shrimp salad, crunchy vegetables and citrus mayonnaise*

€22

Allergeni: 9, 12, 14

Vitello tonnato ai capperi

Veal in tuna sauce with capers

€22

Allergeni: 3, 4, 9

***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

Tower shaped eggplant parmigiana

€16

Allergeni: 1, 7



LE PASTE

Our pasta

Linguine in salsa di astice e fiori di zucca

Fresh linguine pasta in lobster sauce and pumpkin flowers

€28

Allergeni: 1, 2, 3, 9

Fusilloni “Armando” al ragù di ricciola e profumo di limone

Fusilloni “Armando” in amberjack fish sauce and lemon scent

€22

Allergeni: 1, 4, 9

****Agnolotti** di polpo alla cacciatora, crema di patate e olive nostraline

***Agnolotti stuffed pasta octopus, potatoes cream and olives*

€24

Allergeni: 1, 3, 7

****Pappardelle** fresche alla buttera

***Pappardelle fresh pasta in “buttera” meat sauce*

€20

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 (intero) alla griglia o al forno con patate

Grilled or baked catch of the day (whole fish)

€8 per etto

Allergeni: 4

Filetto di pezzogna o dentice in guazzetto con olive e pomodorini

Stewed blackspot seabream or dentex with olives and cherry tomatoes

€38

Allergeni: 4

***Frittura** di calamari e gamberi e salsa Aioli

**Deep-fried squids and shrimps and 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

Tortino con ricotta, cioccolato e pinoli

Ricotta, chocolate and pine nuts tart

€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

Zuppa inglese e meringa

Zuppa inglese and meringue

€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Insalata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€10

Gelato artigianale

Handmade 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.*
