

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 ed hummus di ceci

****Roasted octopus and chickpeas hummus**

€22

Allergeni: 11, 14

***Fritto** di calamari, gamberi, verdure e salsa Aioli

***Deep-fried squids, shrimps, vegetables and Aioli sauce**

€24

Allergeni: 1, 2, 3, 12, 13

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

Pappardelle tutto tuorlo, porcini e gamberi

Yolk pappardelle with porcini and shrimps

€28

Allergeni: 1, 2, 3

Pici senesi all'aglione della Val d'Orcia e ricotta salata

Sieneze pici in aglione garlic sauce from Val d'Orcia and salted ricotta

€22

Allergeni: 1, 3, 7

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

***Ricotta and chard stuffed tortelli pasta in Maremma ragout*

€24

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Minestra o zuppa del giorno

Soup of the day

€16

Allergeni: 1, 9

Spaghetti ai pomodori "Club House"

"Club House" style tomato sauce spaghetti

€16

Allergeni: 1



SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato dal mercato alla griglia con verdure

Grilled catch of the day with vegetables

€38

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

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

**Brick chicken, BBQ sauce, grilled tomatoe 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 “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

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 alla cannella e gelato alla crema
Cinnamon scented apple tart Tatin and vanilla ice cream
€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. Lupini
14. Molluschi

** 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. *Lupin bean*
14. *Molluscs*

*** 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.*
