

LATE LUNCH

15:00-17:00

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.”

LE INSALATE DEL NOSTRO ORTO

Salads from our garden

Insalata “Caprese” con mozzarella, pomodoro e basilico

“Caprese” salad with mozzarella, tomatoes and basil

€ 16

Allergeni: 7

Mediterranea con misticanza, pomodori, tonno, uovo, mozzarella e olive

Mediterranea with mix salad, tomatoes, tuna, egg, mozzarella and olives

€ 18

Allergeni: 3, 4, 7

I PIATTI UNICI

Main course

***Pinsa romana**, prosciutto di Maremma e mozzarella

**Roman traditional pinsa with Maremma ham and mozzarella*

€ 18

Allergeni: 1, 7

Spaghetti al pomodoro Club House

“Club House” style tomato sauce spaghetti

€ 16

Allergeni: 1

****Doppio burger di salmone** con pane alla barbabietola,
avocado, radicchio e patate fritte

***Double salmon burger with beetroot bread, avocado, radicchio and french fries*

€ 24

Allergeni: 1, 3, 4, 7, 8

***Cheeseburger Bio** con patate fritte

**Organic cheeseburger with french fries*

€ 22

Allergeni: 1, 3, 7, 8

***Club Sandwich** con patate fritte

**Club Sandwich with french fries*

€ 26

Allergeni: 1, 3, 7

***Patatine fritte**

**French fries*

€ 8

Allergeni: 1

I PANINI

Sandwiches

Roll con tacchino e crema di avocado

Turkey roll and avocado cream

€ 10

Allergeni: 1

Piadina con bresaola, grana e rucola

Flatbread with bresaola, grana cheese and rocket salad

€ 10

Allergeni: 1, 7

Focaccia con prosciutto e mozzarella

Focaccia bread with tuscan cured ham and mozzarella

€ 8

Allergeni: 1, 7

Panino con pomodoro e mozzarella alla caprese

Sandwich with tomato and mozzarella

€ 8

Allergeni: 1, 7

Panino arabo con verdure grigliate, pomodorini secchi e basilico

Pita bread with grilled vegetables, dried cherry tomatoes and basil

€ 8

Allergeni: 1

Toast prosciutto cotto e fontina

Ham and cheese toast

€ 7

Allergeni: 1, 7



I DOLCI

Desserts

Crostata di visciole con panna

Sour cherries tart with whipped cream

€ 8

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. 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.*