

LE INSALATE DEL NOSTRO ORTO

Salads from our garden

“Greeneagles” con riso rosso, salmone affumicato, avocado e songino

“Greeneagles” with red rice, smoked salmon, avocado and lamb’s lettuce

€ 20

Allergeni: 4

“Club Salad” con misticanza, pollo arrosto, mela, sale e salsa Caesar

“Club Salad” with mix salad, roasted chicken breast, apple, salt and Caesar sauce

€ 18

Allergeni: 3, 7

Insalata “Caprese” con mozzarella, pomodoro e basilico

“Caprese” salad with mozzarella, tomato 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

“Fish salad” con bresaola di tonno, pomodori, pane toscano, insalata e cipolla

“Fish salad” with tuna bresaola, tomatoes, tuscan bread, salad and onion

€ 20

Allergeni: 1, 4

“Green” con misticanza, pomodori, olive Nostraline, carote, tofu e origano

“Green” with mix salad, tomatoes, “Nostraline” olives, carrots, tofu and oregano

€ 16

Allergeni: 6

ANTIPASTI

Starters

Salmone affumicato, patata al cartoccio e panna acida

Smoked salmon, baked potatoes and sour cream

€ 20

Allergeni: 4, 7

***Fritto di calamari e gamberi con salsa aioli**

**Fried squids and shrimps with aioli sauce*

€ 22

Allergeni: 1, 2, 4, 12, 13

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

**Roman traditional pinsa with Maremma ham and mozzarella*

€ 18

Allergeni: 1, 7

LE PASTE

Our pasta

Spaghetti al pomodoro Club House

"Club House" style tomato sauce spaghetti

€ 16

Allergeni: 1

****Tortelli ripieni di ricotta e bietta al ragù di Maremma**

***Homemade ricotta cheese and chard tortelli stuffed pasta in Maremma meat sauce*

€ 18

Allergeni: 1, 3, 7, 9

SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato dal mercato al forno con patate al rosmarino

Baked catch of the day with rosemary potatoes

€ 38

Allergeni: 2, 4, 13

Tagliata di manzo alla griglia con verdure del nostro orto

Grilled beef steak with vegetables from our garden

€ 38

Allergeni: 9

LE UOVA

The eggs

Uova al tegamino e verdure saltate su crostone di pane

Fried eggs with sautéed vegetables on toasted bread

€ 14

Allergeni: 1, 3

Uova al pomodoro su crostone di pane

Fried eggs with tomato sauce on toasted bread

€ 14

Allergeni: 1, 3



BURGER

CLUB SANDWICH

****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

I FRITTI

Our fried dishes

***Arancini** alla Mediterranea

**Mediterranean style arancini*

€ 14

Allergeni: 1, 7

***Patatine fritte**

**French fries*

€ 8

Allergeni: 1

Contorno del giorno

Side dish of the day

€ 10

Allergeni: 9



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

Tiramisù “Club House”

“Club House” style tiramisù

€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Gelato artigianale

Handmade ice cream

€9

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.*