

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 celebrate the concept of farm-to-table dining. We carefully select organic produce grown in our own garden, as well as seasonal products from selected farms in the Tuscan Maremma.”

LE INSALATE DEL NOSTRO ORTO

Salads from our garden

“Club Salad” con misticanza, pollo arrosto, mela e salsa Caesar
“Club Salad” with mix salad, roasted chicken breast, apple and Caesar dressing

€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

I PIATTI UNICI

Main Courses

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

**Roman traditional pinsa with Maremma ham and mozzarella*

€20

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 bun, 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

Schiaccia Toscana con prosciutto cotto e crema di formaggio

Tuscan schiaccia bread with ham and cheese cream

€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

Pita bread 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

€8

Allergeni: 1, 7

I DOLCI
Desserts

Torta con crema e pinoli
Cake with pastry cream and pine nut
€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Crostata di visciole con panna
Sour cherries tart and whipped cream
€8

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Gelato artigianale
Homemade ice cream
€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Insalata di frutta fresca
Fresh fruit salad
€10

ALLERGENI

Allergens

Per la cura ed attenzione che abbiamo verso di voi vi indichiamo la lista degli allergeni presenti nei nostri piatti:

Since we care about your health and safety first, following is a list of all the allergens present in our dishes:

1. Glutine/*Gluten*
2. Crostacei/*Shellfish*
3. Uova/*Eggs*
4. Pesce/*Fish*
5. Arachidi/*Peanuts*
6. Soia/*Soybeans*
7. Latte/*Milk*
8. Frutta a guscio/*Nuts*
9. Sedano/*Celery*
10. Senape/*Mustard*
11. Semi di sesamo/*Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti/*Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini/*Lupin beans*
14. Molluschi/*Molluscs*

** 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.

*** To guarantee the best quality of our ingredients for some preparations we use the blast chilling technique. Please ask our staff for information.*

** The items marked with an asterisk might have been frozen.*