

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 selezionate della Maremma toscana e da prodotti stagionali di provenienza italiana.”

“Our restaurants value the concept of km 0. We carefully select the produce from our own garden, as well as selected local farms in the Tuscan Maremma.”

ANTIPASTI

Starters

***Pappa** al pomodoro e gamberi in porchetta

**Tuscan tomato bread soup with porchetta-style prawns*

€22

Allergeni: 1, 2, 9, 12

***Insalata** “Mare Mare” con verdure croccanti

**“Mare Mare” salad with crunchy vegetables*

€25

Allergeni: 2, 4, 9, 12, 13, 14

Carpaccio di Angus marinato, gel di cacione e tartufo

Marinated Angus beef carpaccio, truffle and cacione cheese gel

€22

Allergeni: 1, 7, 9, 10, 11

***Pinsa romana**, prosciutto toscano e mozzarella di bufala

**Roman traditional pinsa, tuscan prosciutto and buffalo mozzarella*

€20

Allergeni: 1, 7

Torretta di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmigiana tower

€16

Allergeni: 1, 7



LE PASTE

Pasta

****Gnocchetti** di patate con ragù di totani, olive e capperi

****Potato dumplings with squid sauce, olives and capers**

€24

Allergeni: 1, 3, 9, 14

****Tagliolini** di pasta fresca “Mare Mare”

****Tagliolini fresh pasta in “Mare Mare” sauce**

€26

Allergeni: 1, 3, 14

Penne “Mancini” guanciaie, pecorino e pomodoro fresco

“Mancini” penne pasta with pork cheek, pecorino cheese and fresh tomatoes

€20

Allergeni: 1, 3, 14

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

****Ricotta cheese and chard tortelli in Maremma meat sauce**

€18

Allergeni: 1, 3, 7, 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 stewed catch of the day (whole fish) with vegetables

€9 per etto

Allergeni: 4

***Millefoglie** di pesce spada in panatura aromatizzata, patate al rosmarino e salsa verde

**Swordfish mille-feuille in aromatic breadcrumb crust, rosemary potatoes and green sauce*

€38

Allergeni: 1, 3, 4, 9

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

**Fried squid and shrimp with aioli sauce*

€25

Allergeni: 1, 2, 12, 14

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

**Brick chicken, BBQ sauce, grilled tomato and baked 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

“Rustici” organic T-bone steak 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

Torta di crema e pinoli
Custard tart with pine nuts
€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

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

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Tiramisù "Club House"
"Club House" style tiramisù
€10

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Chocolate History 20th Anniversary
Chocolate History 20th Anniversary
€10

Allergeni: 6

Gelato artigianale
Homemade 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 for further information*

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