

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 salad with porchetta-style prawns*

€22

Allergeni: 1, 2, 9, 12

****Insalata** di polpo verace, patate prezzemolate e olive

***Octopus salad, potatoes with parsley and olives*

€22

Allergeni: 9, 14

****Ceviche** di ricciola con verdure del nostro orto

***Amberjack ceviche and vegetables from our garden*

€24

Allergeni: 4, 9

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 zucchine e gamberi

**Potato dumplings with shrimps and zucchini*

€22

Allergeni: 1, 2, 3, 9

****Tagliolini** freschi con lupini di mare, bottarga di Orbetello e limone

***Tagliolini fresh pasta with "lupini" clams, bottarga from Orbetello and lemon*

€26

Allergeni: 1, 3, 4, 9, 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 bietta 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 DI PESCE
Seafood main courses

Pescato dal mercato in guazzetto con pomodorini, capperi e olive taggiasche
Stewed catch of the day with cherry tomatoes, capers and "taggiasche" olives
€34 *Allergeni: 4*

***Composizione** di pesce e crostacei alla plancia e salsa al limone
**Grilled fish and crustaceans with lemon sauce*
€32 *Allergeni: 2, 4, 12, 14*

***Millefoglie** di pesce spada in panatura aromatizzata e salsa verde
**Swordfish mille-feuille in aromatic breadcrumb crust and green sauce*
€32 *Allergeni: 1, 3, 4, 9*

***Frittura** di calamari e gamberi con salsa aioli
**Fried squid and shrimp with aioli sauce*
€24 *Allergeni: 1, 2, 12, 14*



SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat main courses

***Galletto** al mattone laccato con salsa BBQ

**Brick chicken and BBQ sauce*

€20

Allergeni: 9

Tagliata di manzo alla griglia

Grilled beef steak

€32

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



CONTORNI

Sides

Bietola/cicoria/rapetti trifolati (in base alla disponibilità)

Chard/Chicory/Turnip greens (Depending on availability)

€8

Patate al forno

Baked potatoes

€8

***Patate fritte**

**French fries*

€8

Allergeni: 1

Insalata mista con misticanza, carote e pomodori

Mix salad with carrots and tomatoes

€8

Verdure del nostro orto alla griglia

Grilled vegetables from our garden

€8



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

Mousse vegana al cioccolato fondente e passion fruit
Vegan dark chocolate mousse and passion fruit

€10

Allergeni: 6

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. Ask our staff information about it.***

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