

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

***Gamberoni** alla catalana e salsa maionese

**Catalan-style prawns and mayonnaise*

€22

Allergeni: 1, 2, 9, 12

****Polpo verace** arrostito e crema di fagioli alla salvia e guanciale

***Roasted Octopus, sage and pork cheek-flavoured bean cream*

€22

Allergeni: 9, 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

**Traditional Roman 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

****Linguine** con lupini di mare, bottarga di Orbetello e limone

****Linguine with “lupini” clams, bottarga from Orbetello and lemon**

€26

Allergeni: 1, 3, 4, 9, 14

****Tagliatelle** di sfoglia ai funghi porcini

****Tagliatelle fresh pasta with porcini mushrooms**

€26

Allergeni: 1, 3, 9

****Maltagliati** al ragù bianco di cinghiale “Tiburzi”

****Maltagliati with “Tiburzi” wild boar white ragù**

€20

Allergeni: 1, 3, 9

Spaghetti ai pomodori “Club House”

“Club House” style tomato sauce spaghetti

€16

Allergeni: 1

Minestra o zuppa del giorno

Soup of the day

€16

Allergeni: 1, 9



SECONDI PIATTI

Main courses

****Composizione di pesce e *crostacei alla plancia e salsa al limone**

*****Grilled fish and *crustaceans with lemon sauce***

€32

Allergeni: 2, 4, 12, 14

****Guazzetto di pesce bianco con pomodorini, capperi e olive**

*****Stewed catch of the day with cherry tomatoes, capers and olives***

€32

Allergeni: 4, 9

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

****Fried squid and shrimp with aioli sauce***

€24

Allergeni: 1, 2, 12, 14

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

****Brick chicken and BBQ sauce***

€20

Allergeni: 9

Tagliata di manzo alla griglia

Grilled beef steak

€32



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

Mixed 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 cherry tart and whipped cream
€8

Allergeni: 1, 3, 7, 8

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

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Gelato artigianale
Artisanal 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:

For your health and safety, below is a list of 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 for information about it.***

**** The items marked with an asterisk may have been frozen at origin.***