
LE INSALATE DEL NOSTRO ORTO

Salads from our garden

“Greeneagles” con salmone affumicato, avocado e songino

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

€20

Allergeni: 4

“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

ANTIPASTI

Starters

Salmone affumicato, patata al cartoccio e panna acida

Smoked salmon, baked potatoes and sour cream

€22

Allergeni: 4, 7

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

**Fried squid and shrimp with aioli sauce*

€24

Allergeni: 1, 2, 12, 14

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

**Roman traditional pinsa with Maremma ham and mozzarella*

€20

Allergeni: 1, 7

Sottilissima di manzetta, cacione e tartufo

Beef carpaccio, cacione cheese and truffle

€22

Allergeni: 6, 7, 9, 10

****Arancini di riso e salsa di pomodoro**

***Arancini rice balls and tomato sauce*

€14

Allergeni: 1, 3, 7, 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

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**

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

€18

Allergeni: 1, 3, 7, 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

Pescato in guazzetto con pomodorini, capperi e olive

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

€32

Allergeni: 4

Tagliata di manzo alla griglia

Grilled beef steak

€32

CONTORNI

Sides

***Patatine fritte**

****French fries***

€8

Allergeni: 1

Verdure saltate

Sautéed vegetables

€8

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€8

Patate al forno

Baked potatoes

€8

BURGER

Burgers

****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

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

Tiramisù “Club House”
“Club House” style tiramisù
€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.***