ARGENTARIO

GOLF & WELLNESS RESORT

Menu Club Room

Servito dalle 19:00 alle 22:00

Served from 07:00 p.m. to 10:00 p.m.

Antipasti
Starters

**Polpo arrostito, crema di patate al forno e olive nostraline
Roasted octopus, baked potato cream and local olives
€ 20
Allergeni / Allergens: 9,14

**Mazzancolle scottate, avocado e crema di condiglione
Seared prawns, avocado and condiglione cream
€ 20
Allergeni / Allergens: 2,9,12

Sottilissima di manzetta, songino, gel di cacione
e polvere di porcini
Thinly sliced beef, lamb's lettuce, persimmon gel
and porcini mushroom powder
€ 18
Allergeni / Allergens: 2,9,12

Prosciutto Toscano e soufflè di pecorino di grotta
Tuscan prosciutto and cave-aged pecorino soufflé
€ 18
Allergeni / Allergens: 1,3,7

Torretta di melanzane alla parmigiana
Eggplant parmigiana
€ 16
Allergeni / Allergens: 1,3,7

Primi piatti
First Courses

Minestra\zuppa del giorno
Soup of the Day
€ 16
Allergeni / Allergens: 1,3,9

Tagliolini freschi con orata, bottarga e pomodorini
Tagliolini with sea bream, bottarga and cherry tomatoes
€ 22
Allergeni / Allergens: 1,3,4,9

Tortelli di ricotta e bieta alla maremmana
Maremma-style Tortelli filled with ricotta and Swiss chard
€ 20
Allergeni / Allergens: 1,3,7,9

Spaghetti ai pomodori e basilico
Spaghetti with fresh tomatoes and basil
€ 18
Allergeni / Allergens: 1,9

Secondi piatti
Main Courses

Pescato dal mercato in guazzetto\griglia
Catch of the Day, served in a light tomato broth or grilled
€ 32
Allergeni / Allergens: 4,9

Tagliata di manzo alla plancia ed erbette all'aglio e olio
Grilled sliced beef steak with garlic and olive oil sautéed greens
€ 32

Guancia di vitello al Morellino, crema di zucca e amaretti
Veal cheek braised in Morellino wine, pumpkin sauce and amaretti crumble
€ 30
Allergeni / Allergens: 3,8,9

Suprema di pollo alla griglia con verdure
Grilled chicken with vegetables
€ 25

I classici
Classics

Cheeseburger Bio con patate* fritte
*Organic Cheeseburger with French fries**
€ 25
Allergeni / Allergens: 1, 3, 7, 8

Club Sandwich con patate* fritte
*Club Sandwich with French fries**
€ 25
Allergeni / Allergens: 1, 3, 7

Dolci
Desserts

Torta al cioccolato e frutta secca
Chocolate and mixed nut cake
€ 12
Allergeni / Allergens: 3,8

Semifreddo al nostro miele, nocciole e crumble al rosmarino
Our honey parfait with hazelnuts and rosemary crumble
€ 12
Allergeni / Allergens: 1,3,7,8

Tartellette alla crema e cioccolato con frutti di bosco
Cream and chocolate tartlets with mixed berries
€ 12
Allergeni / Allergens: 1,3,7,8

Selezione di formaggi del nostro territorio
Selection of local cheeses
€ 18
Allergeni / Allergens: 7

Insalata di frutta fresca
Fresh fruit salad
€ 12

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.*