

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

“Our restaurants value the concept of km 0. We carefully select the products we grow in our own orchard, as well as the local maremman farms we choose to collaborate with.”

ANTIPASTI

Starters

Insalata di baccalà* confit e friggitelli

Confit salted codfish* salad and “friggitelli” green peppers

€20

Allergeni: 4

Frittura di calamari e gamberi con salsa aioli

Fried seafood and aioli sauce

€22

Allergeni: 1, 2, 12, 13

Carpaccio d'angus, tartufo e gel di cacione

Angus beef carpaccio, truffle and cacione cheese gel

€20

Allergeni: 7, 10

Pinsa romana*, prosciutto Toscano e mozzarella di bufala

Roman traditional pinsa, Tuscan cured ham and buffalo mozzarella*

€18

Allergeni: 1, 7

Torretta di melanzane alla parmigiana

Eggplant casserole “Parmigiana” style

€16

Allergeni: 1, 7

Flan di zucchine e insalatina di carote

Courgette flan and carrots salad

€16

Allergeni: 1, 3, 7



LE PASTE

Our pasta

Tagliatelle fresche al ragù di pesce spada, melanzane e pinoli

Fresh tagliatelle pasta with swordfish sauce, eggplant and pine nuts

€24

Allergeni: 1, 3, 4, 8, 9

Cappellacci di orata, limone e bottarga di Orbetello**

Cappellacci pasta stuffed with sea bream, lemon and "bottarga" dry egg caviar from Orbetello

€24

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 9, 12

Maltagliati alle erbe con ragù di cinghiale "Tiburzi"

Maltagliati pasta with herbs and "Tiburzi" wild boar sauce

€18

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Pici Senesi all'aglione e ricotta salata

Pici pasta from Siena with aglione garlic sauce and salted ricotta cheese

€18

Allergeni: 1, 3, 7

Spaghetti ai pomodori Club House

Spaghetti with Club House tomato sauce

€16

Allergeni: 1



SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato dal mercato**

*Grilled fish** of the day*

€8 all'etto

Allergeni: 4

Pesce spada in panatura aromatica agli agrumi con verdure al forno**

Citrus breading swordfish with baked vegetables

€32

Allergeni: 1, 4, 9

Tagliata di manzo "Marango" alla griglia e verdure di campo saltate

Grilled "Marango" breed beef steak and sautéed wild vegetables

€38

Coppa di maialino arrostito, salsa al macis e cipolle gratinate

Roasted pork loin, macis sauce and gratinated onions

€28

Allergeni: 1, 9

Galletto* al mattone e patate alle erbe di maremma

Grilled Cockrel and herb potatoes*

€22

Allergeni:1,10

Bistecca di manzo BIO alla fiorentina ed i suoi contorni

T-bone steak and its side dishes

€9 all'etto

Fiorentina "Razza Marango" ed i suoi contorni

"Marango" breed florentin steak and its side dishes

€10 all'etto



I DOLCI
Desserts

Torta “Open d’Italia 2025”

Tart “Italian Open 2025”

€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

Crema bruciata al muscovado e frutti rossi

“Muscovado creme brûlée and red fruits

€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. Molluschi
14. Lupini

** 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. Molluscs
14. Lupin bean

** 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.
