



Club House • Dinner

ANTIPASTI

**Crudo di spigola con bottarga,
lattuga e limone**

Allergeni: 4,7

€ 20

**Gamberoni al vapore*, crema di
panzanella e cipollotto**

Allergeni: 1,2,9,12

€ 18

**Polpo* arrostito, purè di
fagioli e scalogno caramellato**

Allergeni: 12,13

€ 18

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

Allergeni: 1,7

€ 16

**Torretta di melanzane alla
parmigiana**

Allergeni: 1,7

€ 15

Arancini alla mediterranea

Allergeni: 1,7

€ 14

**Torta salata con ricotta e
verdure**

Allergeni: 1,3,7

€ 12

LE PASTE

**Tagliolini freschi agli spinaci
stile mare mare**

Allergeni: 1,2,3,4,12,13

€ 20

**Gnocchi di patate con orata,
melanzane e mandorle tostate**

Allergeni: 1,3,8

€ 18

Spaghetti gamberi e zucchine

Allergeni: 1,2

€ 18

**Bottoni di caciotta bio con
pomodorini e basilico**

Allergeni: 1,3,7

€ 16

Tortelli maremmani al ragù

Allergeni: 1,3,7

€ 16

I BURGER

Doppio burger di salmone, con pane alla barbabietola, avocado, radicchio e patate* fritte

Allergeni: 1,3,7

€ 22

Cheeseburger Bio, con patate* fritte

Allergeni: 1,7

€ 18

I SECONDI PIATTI

Pescato del giorno in guazzetto, con pomodorini, capperi e olive

Allergeni: 4

€ 30

Galletto* al mattone, con patate al cartoccio

Allergeni: 1,10

€ 18

Calamaro* in panatura aromatizzato alla plancia e melanzane al verde

Allergeni: 1,13

€ 22

Bistecca alla fiorentina bio, con patate e verdure ripassate

€ 80 al kg

Fritto* di calamari e gamberi, con salsa aioli

Allergeni: 1,2,3,7,12,13

€ 18

Tagliata di manzo al morellino e cicoria all'aglio e olio

€ 28

I DOLCI

Torta di mele e cannella con gelato alla crema

Allergeni: 1,3,7

€ 10

Crostata di visciole con panna

Allergeni: 1,3,7

€ 8

Tiramisù a modo nostro

Allergeni: 1,3,7

€ 10

Gelato artigianale

Allergeni: 1,3,7,8

€ 8

Torta di ricotta con cioccolato

Allergeni: 1,3,7

€ 8

Insalata di frutta fresca

€ 10

Allergeni: Per la cura ed attenzione che abbiamo verso di voi, se avete qualche allergia, chiedete al nostro staff la lista degli allergeni presenti nei nostri piatti.

*Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per quasi tutte le preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.