

ALL-DAY DINING MENU



DALLE ORE 10.30 ALLE ORE 22.30
FROM 10.30 AM TO 10.30 PM

In caso di allergie o di intolleranze alimentari. Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform our staff before you place your order.

GARDEN BURGER

€ 25.00

Burger di scottona, pomodoro 'cuore di bue', toma Piemontese, salsa bernese servito con bun ai cereali e patate a spicchio

Beef scottona burger, tomato 'cuore di bue', Piedmontese toma cheese, Bernese sauce, served with potato wedges and cereal bun

CLUBHOUSE SANDWICH

€ 25.00

Petto di pollo arrostito, lattuga, bacon, pomodoro, uovo sodo e maionese, servito con patatine fritte

Roasted chicken, lettuce, tomato, bacon, boiled egg and mayonnaise served with French fries

AVOCADO TOAST

€ 20.00

Pane di segale croccante, crema di avocado e salmone Norvegese affumicato con insalata di spinacino

Crunchy rye bread, avocado cream, Norwegian smoked salmon with baby spinach

INSALATA DI AVOCADO

€ 20.00

Insalata romana, avocado, pomodorini confit, semi di zucca ed una proteina a scelta tra petto di pollo alla griglia e tartar di salmone.

AVOCADO SALAD



Roman lettuce salad, avocado, confit cherry tomatoes, pumpkin seeds, and a choice of protein between grilled chicken breast and salmon tartare.


CAESAR SALAD

€ 20.00


Lattuga, pollo grigliato, bacon, croutons, scaglie di Grana, Caesar Dressing

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, Grana flakes and Caesar Dressing

BURRATINA   € 16.00
Con funghi porcini spadellati e marroni
Buffalo Burrata cheese with sautéed porcini mushrooms and chestnuts


TARTARE  € 18.00
Cime di rapa saltate, aglio, olio e peperoncino con tartarina di Fassona e sfoglia di pane croccante
Sautéed turnip tops with garlic, oil, and chili, served with Fassona beef tartare and crispy bread

COMPOSTINA DI VERDURE BABY   € 16.00
Spadellate
Compote of sautéed baby vegetables

GRAN TAGLIERE  € 25.00
Selection of Italian cheese and cold cuts
Per 2 persone | for 2 people € 35.00


Prosciutto Crudo, Salame di Varzi, coppa Mantovana.
Selezione di formaggio pecorino di Pienza, Caciotta lombarda.
Servito con mostarde e miele
Cold cuts: Parma Ham, Salame di Varzi, coppa Mantovana.
Cheese: Selection of Pecorino cheese from Pienza (sheep's milk cheese), Lombard Caciotta cheese. Served with a selection of mustards and honey

RAVIOLI CACIO E PEPE  € 20.00
Con vellutata allo zafferano
Ravioli filled with cacio cheese and black pepper, with saffron cream


SPAGHETTI  € 18.00
Con variazione di pomodori e basilico con stracciatella
Spaghetti with tomatoes, basil and stracciatella cheese



MINISTRONE   € 16.00
Di verdure e lenticchie “Castelluccio”
Vegetable and “Castelluccio” lentil minestrone

POLPO  € 24.00
Arrostito alla griglia con guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e basilico
Grilled roasted octopus with cherry tomato, taggiasca olives and basil

FILETTO DI BRANZINO  € 24.00
Con giardino di verdure
Sea bass fillet with vegetables

FILETTO DI MANZO  € 32.00
Spadellato, con patate trancucci spadellate e tartufo nero
Sautéed beef fillet, sautéed potato chunks and black truffle

MILANESINE DI MELANZANA € 18.00
Con ricotta di soia aromatizzata alla curcuma
Milanese style eggplant cutlets, with turmeric and soy milk-based ricotta cheese

DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS

€ 10.00

TIRAMISÙ 

con crema al gianduia e nocciole sabbiolate

with gianduja cream and sandblasted hazelnuts

TORTINO DI CIOCCOLATO ALLA GOCCIA CON CUORE
MORBIDO, GELATO AL PISTACCHIO 

Warm hearted chocolate fondant with pistachio ice cream

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA  

Seasonal sliced fresh fruits



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform our staff before you place your order.



ACQUA | WATER

San Benedetto 0.75 Lt Naturale | Frizzante € 8.00
Still | Sparkling

BIBITE | SOFT DRINKS

Succhi | *Juices* € 6.00
Fever Tree 200ml € 6.00
Tonic | Soda | Ginger Ale | Ginger Beer € 6.00
Pepsi 330ml € 8.00
Pepsi Max 330ml € 8.00
Slam Orange 330ml € 8.00
7Up 330ml € 8.00

THE – CAFFÈ – INFUSI TEA – COFFEE – INFUSION

Caffè espresso | *Espresso coffee* € 3.00
Caffè americano, cappuccino, decaffeinato, doppio espresso, cioccolata € 5.00
*American coffee, cappuccino, decaffeinated coffee, double espresso,
hot chocolate*
Selezione di tè ed infusi JING Tea € 5.00
Selection of teas and infusions JING Tea