



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA DALLE 12.00 ALLE 15.30 FROM 12.00 PM TO 3.30 PM





























Antipasti/Starters

- Frittura mista di calamari e gamberi con verdure croccanti**   € 40,00
Mixed fried calamari and shrimps with crispy vegetables
- Acciughe del Mar Cantabrico/Cantabrian anchovies**    € 37,00
Servite con pane bruschettato accompagnate dal nostro burro d'Alpeggio
Served with toasted bread and accompanied by our butter
- Battuta di Manzo Chianina/Chianina beef tartare**   € 38,00
Condita con olio Evo, sale, pepe e senape accompagnata da una maionese leggera e erbe aromatiche
Seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper and mustard accompanied by a light mayonnaise and aromatic herbs
- Varietà di formaggi Toscani /Mix cheeses**  € 40,00
Accompagnati dalla sue confetture e miele
Accompanied by its jams and honey
- Mozzarella di bufala proveniente dal Grossetano/Bufala Mozzarella from Grossetano**   € 38,00
Ottenuta da latte di bufala al pascolo brado, servita con pomodoro datterino confit con pesto di basilico fresco
Bufala Mozzarella from Grossetano, made from the milk of free-range buffaloes, served with datterino confit tomatoes and fresh basil pesto
- Culatello di Zibello/Italian cured ham** € 39,00
Servito con pane casareccio tostato/Served with toasted homemade bread

La crudité di mare del giorno/The Chef's daily seafood crudité * proposta dallo Chef in base alle selezioni del mercato ittico quotidiano Crafted from selections of the daily fish market

- Gambero rosso di Sicilia/Red shrimp typical of the area of Mazara del Vallo* € 12,00 Pz
Scampo del Mediterraneo/Mediterranean lobster "langoustine" € 10,00 Pz
Ceviche del giorno/Ceviche of the day." € 13,00 Pz
Selezione di ostriche del giorno € 12,00 Pz

ALLERGENI/ ALLERGENS

-  Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 Crostacei e prodotti derivati  Uova e prodotti derivati  Pesce e prodotti derivati  Arachidi e prodotti derivati
 Soia e prodotti derivati  Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
 Sedano e prodotti derivati  Senape e prodotti derivati
 Semi di sesamo e prodotti derivati  Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
 Lupino e prodotti a base di lupino  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or hybridized stains) and derivate
 Shellfish and derivate  Eggs and derivate  Fish and derivate  Peanuts and derivate  Soy and derivate
 Milk and derivate (including lactose)  Nuts and almond (Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglansregia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Caryailinoiensis), Brazil nuts (Bertholletiaexcelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)
 Celery and derivate  Mustard and derivate  Sesame seeds and derivate  Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2  Lupine and lupine-based products  Mussels and mollusc-based products



Prodotti Certificati



Prodotti locali



Vegetariani



Vegani



Pesca sostenibile



Sostenibilità



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA
DALLE 12.00 ALLE 15.30
FROM 12.00 PM TO 3.30 PM




























Pasta/Pasta Dishes

- Spaghettone/Spaghettone pasta**    € 38,00
Pomodoro e basilico/with tomato and basil 1,7
- Linguine alle vongole veraci con bottarga di muggine**    € 42,00
Linguine pasta with veraci clams and dried mullet roe
- Gnocco fatto in casa/Homemade dumplings**   € 38,00
Al ragù bianco di manzo di Chianina/With white Chianina beef ragù

Secondi piatti/Main course

- Darna di Ombrina/Ombrina fish steak**   € 45,00
Salsa alla “Mediterranea” pomodoro, olive e cipolle con patate
With “Mediterranean” sauce tomatoes, olives and onions with potatoes
- Velona hamburger di manzo/Beef burger Velona**    € 40,00
Pane fatto in casa ai semi di sesamo, hamburger di Chianina, fontina, bacon, cipolla
caramellata, cuore di lattuga, pomodoro e maionese artigianale, con patatine fritte
Homemade bread with sesame seeds, Chianina hamburger, fontina cheese, bacon,
caramelized onion, heart of lettuce, tomato and artisanal mayonnaise by chips french fries
- Tagliata di manzo/Chianina beef fillet**   € 53,00
Del Monte Amiata con le verdure di stagione e riduzione di manzo
Seared over an open flame, accompanied by wild vegetables from Monte Amiata
- Carpaccio di barbabietola/Beet Carpaccio**   € 38,00
Maionese e croccante di mandorle/Garden of raw and cooked vegetables
- Verdure alla griglia, basilico e pesto di frutta secca**  € 38,00
Grilled vegetables with basil and almond pesto

ALLERGENI/ ALLERGENS

-  Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 Crostacei e prodotti derivati  Uova e prodotti derivati  Pesce e prodotti derivati  Arachidi e prodotti derivati
 Soia e prodotti derivati  Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
 Senape e prodotti derivati
 Semi di sesamo e prodotti derivati  Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
 Lupino e prodotti a base di lupino  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or hybridized stains) and derivate
 Shellfish and derivate  Eggs and derivate  Fish and derivate  Peanuts and derivate  Soy and derivate
 Milk and derivate (including lactose)  Nuts and almond (Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglansregia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Caryaillinoiensis), Brazil nuts (Bertholletiaexelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)
 Celery and derivate  Mustard and derivate  Sesame seeds and derivate  Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2  Lupine and lupine-based products  Mussels and mollusc-based products



Prodotti Certificati



Prodotti locali



Vegetariani



Vegani



Pesca sostenibile

















Sostenibilità














CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA DALLE 12.00 ALLE 15.30 FROM 12.00 PM TO 3.30 PM

Il nostro impasto viene realizzato con farine del Molino Parri nel comune di Siena ,
macinata a pietra, alta idratazione e lievitazione di 24 ore per una maggior digeribilità .
Our dough is made with flour from the Parri Mill in Siena, ground with a stone mill, high hydration,
and a 24-hour fermentation for improved digestibility.

- Margherita**    € 31,00
Pomodoro, mozzarella e basilico
Fresh tomato sauce, mozzarella and basil
- Pizza Culatello**    € 37,00
Con pomodoro, Culatello di Zibello
With tomato and Ham Culatello di Zibello
- Pizza Mortadella**     € 41,00
Con Stracciatella e crema di pistacchio
- Caesar salad Pollo o gamberi/Caesar salad with chicken or shrimp**      € 38,00
Cuore di lattuga, pollo, bacon, parmigiano reggiano 36 mesi, pane croccante, acciughe, salsa caesar
Lettuce heart, chicken, bacon, 36 month parmigiano reggiano, crunchy bread, anchovies, caesar sauce
- Insalata Nizzarda**    € 38,00
Uova sode, cuore di lattuga, carote, patate, fagiolini,
acciughe del Mar Cantabrico, maionese leggera, tonno e pomodori datterini
Hard-boiled eggs, lettuce heart, carrots, potatoes, green beans, anchovies from the Cantabrian Sea,
Light mayonnaise, tuna and datterini tomatoes

ALLERGENI/ ALLERGENS

-  Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti derivati  Uova e prodotti derivati  Pesce e prodotti derivati  Arachidi e prodotti derivati
-  Soia e prodotti derivati  Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
-  Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
-  Sedano e prodotti derivati  Senape e prodotti derivati
-  Semi di sesamo e prodotti derivati  Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
-  Lupino e prodotti a base di lupino  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or hybridized stains) and derivate
-  Shellfish and derivate  Eggs and derivate  Fish and derivate  Peanuts and derivate  Soy and derivate
-  Milk and derivate (including lactose)  Nuts and almond (Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglansregia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Caryaillinoiensis), Brazil nuts (Bertholletiaexcelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)
-  Celery and derivate  Mustard and derivate  Sesame seeds and derivate  Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2  Lupine and lupine-based products  Mussels and mollusc-based products



Prodotti Certificati



Prodotti locali



Vegetariani



Vegani



Pesca sostenibile



Sostenibilità



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA DALLE 12.00 ALLE 15.30 FROM 12.00 PM TO 3.30 PM

Delizie dello Chef/Chef's delicacies


- Castello di Velona tiramisù**  € 28,00
Tiramisù from Castello di Velona
- Selezione di gelati artigianali e sorbetti**  € 26,00
The selection of artisanal ice creams and sorbets
- Tagliata di frutta**
Sliced fresh fruit € 23,00

ALLERGENI/ ALLERGENS

 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

 Crostacei e prodotti derivati  Uova e prodotti derivati  Pesce e prodotti derivati  Arachidi e prodotti derivati

 Soia e prodotti derivati  Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)




 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati



 Sedano e prodotti derivati  Senape e prodotti derivati







 Semi di sesamo e prodotti derivati  Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2

 Lupino e prodotti a base di lupino  Molluschi e prodotti a base di molluschi

 Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or hybridized stains) and derivate

 Shellfish and derivate  Eggs and derivate  Fish and derivate  Peanuts and derivate  Soy and derivate

 Milk and derivate (including lactose)  Nuts and almond (Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglansregia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Caryaillinoiensis), Brazil nuts (Bertholletiaexcelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)

 Celery and derivate  Mustard and derivate  Sesame seeds and derivate  Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2  Lupine and lupine-based products  Mussels and mollusc-based products



Prodotti Certificati



Prodotti locali



Vegetariani



Vegani



Pesca sostenibile



Sostenibilità






CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA dalle 15.00 alle 17.30

Lo sfizio

Spaghettone/Spaghettone pasta    € 38,00
Pomodoro e basilico/with tomato and basil 1,7

Velona hamburger di manzo/Beef burger Velona    € 40,00
Pane fatto in casa ai semi di sesamo, hamburger di Chianina, fontina, bacon, cipolla caramellata, cuore di lattuga, pomodoro e maionese artigianale, con patatine fritte
Homemade bread with sesame seeds, Chianina hamburger, fontina cheese, bacon, caramelized onion, heart of lettuce, tomato and artisanal mayonnaise by chips french fries

Darna di Ombrina/Ombrina fish steak   € 45,00
Salsa alla "Mediterranea" pomodoro, olive e cipolle con patate
With "Mediterranean" sauce tomatoes, olives and onions with potatoes

La crudità di mare del giorno/The Chef's daily seafood crudità *
proposta dallo Chef in base alle selezioni del mercato ittico quotidiano
Crafted from selections of the daily fish market

Gambero rosso di Sicilia/Red shrimp typical of the area of Mazara del Vallo* € 12,00 Pz

Scampo del Mediterraneo/Mediterranean lobster "langoustine" € 10,00 Pz

Ceviche del giorno/Ceviche of the day." € 13,00 Pz

Selezione di ostriche del giorno € 12,00 Pz

Frittura mista di calamari e gamberi con verdure croccanti   € 40,00
Mixed fried calamari and shrimps with crispy vegetables

Culatello di Zibello, è prodotto artigianalmente a Zibello dalla az. Forestali € 39,00

Culatello di Zibello is handcrafted in Zibello by the Forestali company
Servito con pane casareccio tostato/Served with toasted homemade bread

Caesar salad Pollo o gamberi/Caesar salad with chicken or shrimp      € 38,00
Cuore di lattuga, pollo, bacon, parmigiano reggiano 36 mesi, pane croccante, acciughe, salsa caesar
Lettuce heart, chicken, bacon, 36 month parmigiano reggiano, crunchy bread, anchovies, caesar sauce

Margherita   € 31,00
Pomodoro, mozzarella e basilico
Fresh tomato sauce, mozzarella and basil

Pizza Culatello    € 37,00
Con pomodoro, culatello di Zibello
With tomato, culatello di Zibello raw ham

Pizza Mortadella     € 41,00
Con Stracciatella e crema di pistacchio



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA dalle 15.00 alle 17.30

Lo sfizio

Club Sandwich del castello/ Castello Sandwich Club  € 35,00

Pollo, bacon, uovo, cuore di lattuga, pomodoro, maionese e pane in cassetta.

Accompagnato da patatine fritte e maionese artigianale

Chicken, bacon, egg, lettuce heart, tomato, and sliced bread, accompanied by chips and artisan mayonnaise

Avocado toast  € 35,00

Pane in cassetta, avocado, uovo in camicia e salmone affumicato

Sandwich bread, avocado, poached egg and smoked salmon

Insalata nizzarda  € 35,00

Uova sode, cuore di lattuga, carote, patate, fagiolini,

acciughe del Mar Cantabrico, maionese leggera, tonno e pomodori datterini

Hard-boiled eggs, lettuce heart, carrots, potatoes, green beans, anchovies from the Cantabrian Sea,

light mayonnaise, tuna and datterini tomatoes

Toast  € 30,00

Farcito con prosciutto cotto pregiato, fontina e maionese

Stuffed with fine cooked ham, fontina cheese and mayonnaise

Delizie dello Chef/Chef's delicacies

Castello di Velona tiramisu'  € 28,00

Tiramisu' from Castello di Velona


Selezione di gelati artigianali e sorbetti  € 26,00

The selection of artisanal ice creams and sorbets

Tagliata di frutta € 23,00

Sliced fresh fruit

ALLERGENI/ ALLERGENS

-  Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti derivati  Uova e prodotti derivati  Pesce e prodotti derivati  Arachidi e prodotti derivati
-  Soia e prodotti derivati  Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
-  Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
-  Sedano e prodotti derivati  Senape e prodotti derivati
-  Semi di sesamo e prodotti derivati  Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
-  Lupino e prodotti a base di lupino  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or hybridized stains) and derivate
-  Shellfish and derivate  Eggs and derivate  Fish and derivate  Peanuts and derivate  Soy and derivate
-  Milk and derivate (including lactose)  Nuts and almond (Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglansregia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Caryaillinoiensis), Brazil nuts (Bertholletiaexcelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)
-  Celery and derivate  Mustard and derivate  Sesame seeds and derivate  Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2  Lupine and lupine-based products  Mussels and mollusc-based products



Prodotti Certificati



Prodotti locali



Vegetariani



Vegani



Pesca sostenibile



Sostenibilità