CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

MENÙ DOLCEVITA

Antipasti | Starters

Tartare di Tonno Rosso Balfegò 4,5,6,7,8,10,11,12* € 54,00
Condimenti d'ispirazione orientale: soia e zenzero, cremoso al pecorino, cetrioli e aneto
Balfegò Bluefin Tuna Tartare
Oriental-inspired condiments: soy and ginger, pecorino cream, cucumbers and dill

Vaporata di mare con pinzimonio di verdure croccanti 2,3,4,9,12,14 € 58,00
Selezione di frutti di mare al vapore (vongole, cozze di Scandovari, mazzancolle, calamari e scampi)
Steamed Seafood with Crunchy Vegetable Crudités
Selection of Steamed Seafood (clams, Scandovari mussels, prawns, squid, and langoustines)

Capesante Hokkaido 4,5,8,10,12,14 € 52,00
Avvolte da guanciale croccante di Cinta Senese, accompagnate da maionese al lime e perle di uova di salmone
Hokkaido Scallops
Wrapped in crispy Cinta Senese pork cheek, served with lime mayonnaise and salmon roe pearls

Sautè di cozze "Scandovari D.O.P." 2,4,9,12 € 40,00
Preparazione classica con profumi mediterranei, aglio e prezzemolo fresco
Sautéed "Scandovari D.O.P." Mussels
Classic preparation with Mediterranean aromas, garlic, and fresh parsley

Selezione di ostriche 2,4,12,14 € 35,00
Degustazione di ostriche concave sarde, Fine de Claire e Guillardeau, servite con lime fresco e passion fruit
Selection of oysters
Tasting of Sardinian cupped oysters, Fine de Claire, and Guillardeau, served with fresh lime and passion fruit

Frittura di gamberetti e calamari spillo 1,2,4,5,8,12,14* € 50,00
Croccante e legger, accompagnata da limone fresco e salsa allo yogurt e prezzemolo
Fried Baby Shrimps and Needle Squid
Crispy and light, served with fresh lemon and yogurt parsley sauce

Primi piatti | First courses

Risotto alla pescatora (min due persone) 1,2,4,5,8,12,14 € 45,00 / cad.
Riso nazionale mantecato con crostacei e molluschi, esaltato da un intenso profumo di mare
Fisherman's Risotto (min two people)
National rice creamy with crustaceans and mollusks, enhanced by an intense sea aroma.

Pacchero all'astice, pomodoro fresco, basilico e stracciatella (min due persone) 1,2,3,4,7,9,12 € 48,00 / cad.
Pasta artigianale con astice intero, pomodoro fresco e delicata stracciatella pugliese
Pacchero with Lobster, Fresh Tomato, Basil and Stracciatella Cheese (min two people)
Handmade pasta with whole lobster, fresh tomato, and delicate Puglian stracciatella.

Pici artigianali alle vongole e bottarga 1,2,3,4,9,12 € 45,00
Un equilibrio raffinato tra la sapidità della bottarga e i profumi marini delle vongole
Handmade pici pasta with clams and bottarga
A refined balance between the saltiness of bottarga and the marine aromas of clams

Gnocco alla crema di scampi 1,2,3,4,9,12,14* € 44,00
Gnocchi di patate fatti in casa, serviti con una vellutata crema di scampi
Gnocchi with scampi cream sauce
Homemade potato gnocchi, served with a velvety langoustine cream

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci. Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti.
I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale di € 30,00 verrà aggiunta al conto finale.

In case of allergies, intolerances or preferences, please notify us. Next to the name of the dishes you will find the indication of the allergens present.
Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary service charge of € 30,00 will be added to the final bill.

CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Secondi piatti | Main course

Pescato del giorno intero alla mediterranea 4,9,12 — € 20,00 / 100 g
Cotto al forno con patate, pomodorini, olive taggiasche e capperi
Whole catch of the day Mediterranean style
Baked with potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and capers

Grigliata mista di pesce con contorno di stagione (min. due persone) 2,3,4,9,12,14 — € 60,00
Mazzancolle, calamari, scampi e filetto di spigola alla brace, con olio extravergine al prezzemolo
Mixed grilled seafood with a seasonal side dish (min. two people)
Grilled prawns, squid, langoustines, and sea bass fillet, served with extra virgin olive oil infused with parsley.

Tonno Tataki con sesamo, fichi e marmellata salata di limoni toscani 4,9,10,11,12* — € 55,00
Servito con insalata novella, cipolla fresca, pomodorini e cetrioli
Sesame-crusted Tuna Tataki with figs and salted Tuscan lemon marmalade
Served with young salad greens, fresh onion, cherry tomatoes and cucumbers

Polpo e patate all'Isolana 4,9,12,14 — € 50,00
Olive, pomodoro, agrumi e dressing mediterraneo
Isolana-style octopus and potatoes.
Olives, tomatoes, citrus fruits, and Mediterranean dressing

Catalana all'astice 2,3,4,7,9,12 — € 70,00
Astice intero da 500 g secondo la ricetta tradizionale
Lobster Catalana
Whole 500g lobster according to the traditional recipe

Dessert

Zuppa inglese al bicchiere 1,3,7,8 — € 25,00
Pan di spagna al liquore, crema pasticcera e scaglie di cacao
English trifle served in a glass
Sponge cake soaked in liqueur, custard cream, and cocoa flakes.

Tiramisù della tradizione 1,3,7,8 — € 25,00
Savoiardi inzuppati nel caffè espresso, crema al mascarpone e cacao amaro
Traditional tiramisu.
Ladyfingers soaked in espresso coffee, mascarpone cream, and unsweetened cocoa.

Crema al caffe e cantucci 1,3,7,8 — € 20,00
Servito in coppa con panna e ciliegie rosse allo sciroppo
Coffee cream with cantucci biscuits.
Served in a glass with whipped cream and red cherries in syrup

Tagliata di frutta fresca di stagione — € 20,00
Sliced fresh seasonal fruit

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci. Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti.
I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale di € 30,00 verrà aggiunta al conto finale.

In case of allergies, intolerances or preferences, please notify us. Next to the name of the dishes you will find the indication of the allergens present.
Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary service charge of € 30,00 will be added to the final bill.

ALLERGENI

Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti
Gli stessi sono evidenziati con dei numeri e di seguito sottoindicato la corrispondenza numerica.
On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients
Please find below the corresponding legend.

1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2 Crostacei e prodotti derivati
3 Uova e prodotti derivati
4 Pesce e prodotti derivati
5 Arachidi e prodotti derivati
6 Soia e prodotti derivati
7 Latte e prodotti derivati(compreso lattosio)
8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9 Sedano e prodotti derivati
10 Senape e prodotti derivati
11 Semi di sesamo e prodotti derivati
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
13 Lupino e prodotti a base di lupino
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

ALLERGENS

1 Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or hybridized stains) and derivate **2** Shellfish and derivate **3** Eggs and derivate **4** Fish and derivate **5** Peanuts and derivate **6** Soy and derivate **7** Milk and derivate (including lactose) **8** 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)
9 Celery and derivate **10** Mustard and derivate **11** Sesame seeds and derivate **12** Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2 **13** Lupine and lupine-based products **14** Mussels and mollusk-based products

=vegetariano/vegetarian =vegano/vegan

Gran parte dei prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci. Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti.
I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale di € 30,00 verrà aggiunta al conto finale.

In case of allergies, intolerances or preferences, please notify us. Next to the name of the dishes you will find the indication of the allergens present.
Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary service charge of € 30,00 will be added to the final bill.