CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Antipasti | Starters

Tartare di Chianina 7,10,12 * € 42,00
Petali di cipolla allo zafferano, crema al parmigiano, senape antica, gelato alla rucola, sale Maldon e croccante di guanciale di Cinta Senese
Chianina beef tartare
With saffron onion petals, Parmesan cream, wholegrain mustard, rocket gelato, Maldon salt, and crispy Cinta Senese guanciale

Tagliere di salumi e formaggi 1,3,7,12, * € 52,00
Con flan di zucchine al fiore di finocchio, ricotta di pecora infornata, olive marinate rustiche, crostino al pomodoro, pane toscano con mousse di fegatino, mostarda e marmellate, giardiniera di verdure, fichi, albicocche e frutta secca
Cured meats and cheeses board
With zucchini flan flavoured with fennel flower, baked sheep's ricotta, rustic marinated olives, tomato crostino, Tuscan bread with chicken liver mousse, mustard and jams, pickled vegetables, dried figs and apricots

Melanzana all'Italiana 7,9,12 € 38,00
Crema di basilico, con estrazione e polvere di pomodoro, fonduta di parmigiano 24 mesi e origano
Italian style eggplant
With basil cream, served with powder and tomato sauce, 24-month aged Parmesan fondue and oregano

Panzanella e Bloody Mary 1,9,12 € 36,00
Con pomodori confit, cetriolo, ravanelli, cipolla acidulata, olio al basilico e Bloody Mary
Panzanella and Bloody Mary
With confit tomatoes, cucumber, radishes, pickled onion, basil oil and Bloody Mary

Pappa al pomodoro 1,7,12,9 € 34,00
Con cracker di pane, burrata, pomodoro, cipolla bruciata e salsa al basilico
Pappa al pomodoro
With bread crackers, burrata, tomato, burnt onion and basil sauce

Gelato di fegatino 1,7,3,12 * € 38,00
Con gel di Vin Santo, chips di pollo e cannolo ripieno di ricotta affumicata
Liver gelato
With Vin Santo gel, chicken chips and a cannolo filled with smoked ricotta

Uovo 65° 1,3,7 * € 34,00
Con sfoglia di pasta fillo, spuma calda di scamorza affumicata, salsa all'ortica, polvere di funghi e tartufo
65° Egg
With phyllo dough, warm smoked scamorza foam, nettle sauce, mushroom powder and truffle

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 del 10% 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 10% will be added to the final bill.

CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Primi Piatti | First courses

Pici Mulino Val d'Orcia 1,3,7 * — € 38,00
ai cinque pepi mantecati al pecorino di Pienza
Pici from Mulino Val d'Orcia
Traditional homemade pasta with five peppers creamed with local pecorino cheese

Tagliolino al piccione 1,3,6,7,9,12 * — € 42,00
Con il suo ragù alla toscana, crema di burro salato e tartufo della Val d'Orcia
Tagliolini with pigeon
With its Tuscan-style ragù, salted butter cream and truffle from Val d'Orcia

Orzotto perlato Mulino Val d'Orcia 1,7,12 * — € 38,00
Mantecato all'olio extravergine del Castello con crema di pane toscano, pomodoro macerato, crema d'aglio nero e basilico
Pearled Barley Orzotto from Mulino Val d'Orcia
Creamed with extra virgin olive oil from the Castle served with Tuscan bread cream, marinated tomato, black garlic cream and basil

"Chianina" fusillone 1,3,6,7,9,10,12, * — € 40,00
Con ragù di Chianina al coltello, estratto di carota, cipolla e fonduta di pecorino di fossa del Greppo
"Chianina" fusillone
With hand-cut Chianina beef ragù, carrot extract, onion and pecorino cheese fondue from Greppo and chips

Raviolo del cacciatore 1,3,6,9,12, * — € 42,00
Ripieno di cinghiale in salmì con jus di soia e ginepro, spuma di olive taggiasche al rosmarino
Hunter's Raviolo
Filled with stewed wild boar in salmì, with soy and juniper sauce, rosemary-scented Taggiasche olive foam

Cannellone croccante 1,3,7,9,12 * — € 43,00
Stufato di capretto, carciofi alla romana e besciamella di cavolfiore allo zafferano della Val d'Orcia
Crispy cannellone
Stewed with kid goat, Roman-style artichokes, and cauliflower béchamel with Val d'Orcia saffron

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 del 10% 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 10% will be added to the final bill.

CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Secondi piatti | Main course

Petto e coscia di piccione alla cacciatora 6,7,12, * € 49,00
Con funghi cardoncelli, insalatina di erbe spontanee e mela
Pigeon breast and leg cacciatora style
With cardoncelli mushrooms, wild herb salad, and apple

Crépinettes di anatra e cicoria 7,8,12 * € 48,00
Finocchi, aneto, pinoli e uva sultanina
Duck and chicory crépinettes
With fennel, dill, pine nuts, and sultanas

Agnello alla Romana 1,3,6,7,12 * € 48,00
Costoletta croccante al panko, lombetto cotto nel suo grasso al rosmarino, millefoglie di patate e mousse di coratella
Roman style lamb
Crunchy panko-crusted cutlet, loin slow-cooked in its own fat with rosemary, potato millefeuille, and coratella mousse

Animella di vitello fritta al mais 1,3,7,12, * € 46,00
Con salsa di pecorino all'aglione della Val di Chiana, gel di limone candito e salsa verde
Sweetbread fried with corn flour
With pecorino and Aglione galic sauce flavored from Val di Chiana, candied lemon gel and salsa verde

Pancia di maiale BBQ 1,7,12 * € 44,00
Laccata al Moscato e miele, con spuma e croccante di patate del monte Amiata affumicate e pop corn di maiale
BBQ pork belly
Glazed with Moscato and honey, served with smoked potato foam and crisps from Mount Amiata, and pork popcorn

Seitan artigianale alla piastra 1,6,8 * € 40,00
Con mosaico di verdure, insalatina di campo e salsa alla paprika affumicata
Grilled artisanal seitan
With a vegetable mosaic, field greens salad, and smoked paprika sauce

Contorni | Side Dishes

Ratatouille di verdure estive 9,12* € 18,00
Ratatouille of summer vegetables

Tourbillon di patate al burro aromatizzato al rosmarino 7* € 18,00
Potato tourbillon with rosemary-infused Butter

Carote biologiche all'olio del Castello € 16,00
Organic carrots with Castle olive oil

Asparagi bianchi e verdi marinati al limone e menta € 18,00
White and Green Asparagus Marinated with Lemon and Mint

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 del 10% 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 10% will be added to the final bill.

CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

BBQ di Chianina

(With vegetables, flavoured salts and homemade sauces)

Fiorentina T-bone Steak	€ 20,00/ 100gr
Costata Ribeye	€ 18,00/ 100gr
Tagliata Sliced Sirloin	€ 16,00100gr
Filetto Tenderloin	€ 38,00/ 100gr

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

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
Most of the products administered are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04 and 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 del 10% 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 10% will be added to the final bill.