



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, * (consigliato per due persone) € 65,00
Salumi e formaggi Az. Agricola Fratelli Pira, frutta di stagione, olive toscane, pomodorini confit, composte, miele e frutta secca
Cured meats and cheeses board (Recommended for two people)
Cold cuts and cheeses from Fratelli Pira Farm, seasonal fruit, Tuscan olives, confit cherry tomatoes, honey and dried fruit compotes
- 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

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci e richiedere la lista allergeni. 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 dietary preferences, please inform us and request the allergen list. Allergens contained in each dish are indicated next to the dish name. Dishes sold by weight are not included in the Half-board package. A discretionary 10% service charge 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	
Pici toscani all'aglione 🌿 1,3,12 *	€ 36,00
Tuscan pici with Aglione garlic sauce	
Pici al ragù di Chianina 1,3,6,7,9,12 *	€ 38,00
Pici with Chianina beef ragù	
Ravioli di patate e tartufo al burro e salvia 🌿 1,3,7,12 *	€ 40,00
Potato and truffle ravioli with butter and sage	
Riso special selection invecchiato 18 mesi al piccione 6,7,9,12 *	€ 42,00
Con il suo ragù alla toscana, crema di burro salato, cacao e tartufo della Val d'Orcia	
Special selection aged rice (18 months) with pigeon	
With its Tuscan-style ragù, salted butter cream, cocoa and truffle from Val d'Orcia	
Raviolo del cacciatore 1,3,6,9,12, *	€ 42,00
Ripieno di cinghiale in salmi con jus di soia e ginepro, spuma di olive taggiasche al rosmarino	
Hunter's Raviolo	
Filled with stewed wild boar in salmi, with soy and juniper sauce, rosemary-scented taggiasche olive foam	

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci e richiedere la lista allergeni. 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 dietary preferences, please inform us and request the allergen list. Allergens contained in each dish are indicated next to the dish name. Dishes sold by weight are not included in the Half-board package. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Secondi piatti | Main course

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	
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	
Pepero alla maremmana 6,9,12*	€ 46,00
Maremma-style pepero Tuscan beef stew with black pepper	
La vera cotoletta alla milanese 1,3* (Min. due persone)	€ 80,00
Orecchia d'elefante frita nel burro chiarificato come da tradizione circa 700gr	
The Authentic Milanese-Style Veal Cutlet (Min. two person)	
"Orecchia d'elefante" fried in clarified butter as per tradition about 700gr	

Contorni | Side Dishes

Ratatouille di verdure estive 9,12*	€ 18,00
Ratatouille of summer vegetables	
Tourbillon di daikon al burro aromatizzato al rosmarino 7*	€ 18,00
Daikon tourbillon with rosemary-infused Butter	
Funghi cardoncelli	€ 20,00
Patata al cartoccio	€ 18,00
Con lardo aromatizzato in accompagnamento	
Insalata di cetrioli, pomodori datterino e cipolla marinata	€ 18,00
Cucumber, datterino tomato and marinated onion salad	

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci e richiedere la lista allergeni. 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 dietary preferences, please inform us and request the allergen list. Allergens contained in each dish are indicated next to the dish name. Dishes sold by weight are not included in the Half-board package. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Le nostre selezioni di Manzo | Our beef selections

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

Ogni selezione di carne verrà accompagnata da contorni caldi: Patate al cartoccio, cavolfiore piccante all'agro e zucca grigliata.

Each meat selection will be accompanied by warm side dishes: Baked potatoes, spicy tangy cauliflower and grilled pumpkin.

Percorso degustazione nelle “mani” dello Chef

i prezzi si intendono per persona – prices are intended per person

Degustazione toscano 3 portate	€ 130,00
Degustazione sensoriale 5 portate	€ 180,00
Truffle experience 5 portate	€ 190,00
Wine pairing in abbinamento 4 calici selezione del sommelier	€ 90,00

Le proposte “nelle mani dello Chef” rappresentano un percorso di degustazione ideato con cura e passione del nostro Executive Chef Andrea Fanti.

Ogni piatto è pensato per esaltare sapori autentici e condurre l'ospite in un viaggio gastronomico unico e coinvolgente, dove tecnica, creatività e materia prima si fondono in perfetta armonia. L'esperienza trova la sua massima espressione quando accompagnata dal wine pairing selezionato con maestria del nostro sommelier: un connubio raffinato di vini e pietanze che saprà emozionare i sensi e impreziosire ogni istante.

Ci auguriamo di poter contribuire a rendere il vostro soggiorno non solo piacevole, ma indimenticabile.

The “In the Hands of the Chef” proposals offer a tasting journey carefully crafted with passion by our Executive Chef Andrea Fanti.

Each dish is designed to highlight authentic flavors and guide guests through a unique and engaging culinary experience, where technique, creativity, and quality ingredients blend in perfect harmony.

The experience reaches its peak when paired with the expertly curated wine selection from our sommelier: a refined union of wines and dishes that will delight the senses and elevate every moment.

We hope to help make your stay not only pleasant, but truly unforgettable.

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci e richiedere la lista allergeni. 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 dietary preferences, please inform us and request the allergen list. Allergens contained in each dish are indicated next to the dish name. Dishes sold by weight are not included in the Half-board package. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.