



ROYAL GOLF LA BAGNAIA



## **IL ROSMARINO**

*Bar & Restaurant*

*MENÙ*





## ANTIPASTI STARTERS

Lasagna di cipolle <i>Onion Lasagna</i> (1, 7)	10
Acciughe sottopesto <i>Anchovies marinated with pesto</i> (4)	15
Tonno del Chianti <i>Traditional Tuscan "Chianti-style" slow-cooked pork</i>	15
Selezione di salumi e formaggi toscani con crostini (per due persone) <i>Selection of Tuscan cured meats and cheeses with toasted bread (ideal for two)</i> (1, 7, 9)	18

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Pici al ragù toscano <i>Pici pasta with Tuscan meat ragù</i> (1, 9, 12)	18
Pici all'aglione <i>Pici pasta with garlic and tomato sauce</i> (1)	16
Caserecce al pesto di fave <i>Caserecce pasta with fava bean pesto</i> (1, 7, 8, 15)	16
Pappa al pomodoro <i>Traditional "Pappa al pomodoro" - Warm bread and tomato soup</i> (1)	15
Risotto al limone <i>Lemon risotto</i> (7)	15

## INSALATE COMPOSTE COMPOSED SALAD

Insalata Mimosa (Iceberg, fagiolini, piselli, carote, uovo e maionese) <i>Mimosa Salad (Iceberg lettuce, green beans, peas, carrots, egg and mayonnaise)</i> (3, 15)	14
Insalata Caesar (Iceberg, scaglie di parmigiano, crostini di pane, pollo e dressing) <i>Caesar Salad (Iceberg lettuce, parmesan flakes, croutons, chicken and dressing)</i> (1, 3, 4, 6, 7, 10)	14





## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Tagliata con rucola e grana <i>Sliced beef steak with rocket and aged parmesan</i> (7)	19
Pepeoso <i>Tuscan slow-cooked black pepper beef stew</i>	16
Coniglio agli aromi con olive <i>Herb-roasted rabbit with olives</i> (12)	16
Smash Burger (manzo, cipolle caramellate, lattuga, pomodoro, guanciale croccante e formaggio) <i>Smash Burger (beef, caramelized onions, lettuce, fresh tomato, crispy guanciale and cheese)</i> (1, 7, 15)	16

## CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	6
Caponata di verdure <i>Mediterranean vegetable "Caponata"</i>	6
Fagioli al fiasco <i>Traditional slow-cooked Tuscan beans</i>	6

## DOLCI DESSERTS

Gelato vari gusti (cioccolato, nocciola, pistacchio, fior di latte, crema, croccantino, limone, fragola) <i>Assorted Gelato (chocolate, hazelnut, pistachio, fior di latte, custard, almond brittle, lemon, strawberry)</i> (7, 15)	6
Panna cotta <i>Panna cotta</i> (7)	8
Tortino al cioccolato <i>Warm Chocolate lava cake</i> (1, 3, 7)	10

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio secondo Reg. UE 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1-Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; 2-Crostacei e prodotti a base di uova; 3-Uova e prodotti a base di uova; 4-Pesce e prodotti a base di pesce; 5-Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6-Soia e prodotti a base di soia; 7-Latte e prodotti a base di latte; 8-Frutta a guscio e i loro prodotti; 9-Sedano e prodotti a base di sedano; 10-Senape e prodotti a base di senape; 11-Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12-Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg; 13-Lupini e prodotti a base di lupini; 14-Molluschi e prodotti a base di molluschi; 15- Congelato o surgelato.

List of allergen ingredients used in this exercise according to EU Reg. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances".

1-Cereals containing gluten and products thereof; 2-Crustaceans and products thereof; 3-Eggs and products thereof; 4-Fish and products thereof; 5-Arachids and products thereof; 6-Soy and products thereof; 7-Milk and products thereof; 8-Nuts and their products; 9-Celery and celery products; 10-Mustard and mustard products; 11-Sesame seeds and sesame products; 12-Sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg; 13-Lupins and lupin products; 14-Molluscs and mollusc products; 15- Frozen or deep-frozen.

