



ROYAL GOLF LA BAGNAIA



IL ROSMARINO

Bar & Restaurant

MENÙ



ANTIPASTI / *STARTERS*

Selezione di salumi e Pecorini toscani con crostini (per due persone) <i>Selection of Tuscan cured meats and cheeses with toasted bread (ideal for two)</i> (1, 7, 9)	20
Tonno del Chianti con fagioli <i>Traditional Tuscan "Chianti-style" slow-cooked pork with beans</i>	15
Acciughe sottopesto con mozzarella <i>Anchovies marinated with pesto and mozzarella</i> (4, 7)	15
Lasagna di cipolle <i>Onion Lasagna</i> (1, 7)	10
Bruschetta al pomodoro <i>Tomato "Bruschetta"</i> (1)	9

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Pici all'Aglione <i>Pici pasta with garlic and tomato sauce</i> (1)	16
Pici al ragù bianco di Cinta Senese <i>Pici pasta with white Cinta Senese ragù</i> (1, 9)	16
Pasta al ragù toscano <i>Pasta with Tuscan meat ragù</i> (1, 9)	16
Lasagna di zucchini, melanzana e zucca <i>Zucchini, Eggplant and Pumpkin Lasagna</i> (1, 3, 7)	16
Pappa al pomodoro <i>Traditional "Pappa al pomodoro" - Warm bread and tomato soup</i> (1)	14
Vellutata di zucca, salvia e rosmarino <i>Pumpkin pureed soup with sage and rosemary</i>	14

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.





INSALATE COMPOSTE / *COMPOSED SALAD*

Zoodles al limone (Spaghetti di zucchine, pomodori freschi, pepe e limone)
Lemon Zoodles (Zucchini noodles, fresh tomatoes, pepper and lemon) 14

Insalata Caesar (Iceberg, scaglie di parmigiano, crostini di pane, pollo e dressing)
Caesar Salad (Iceberg lettuce, parmesan flakes, croutons, chicken and dressing) 14
(1, 3, 4, 6, 7, 10)

SECONDI PIATTI / *SECOND COURSES*

Tagliata con rucola e grana
Sliced beef steak with rocket and aged parmesan 19
(7)

Battuta di vitello con mostarda e cipolle caramellate
Veal Tartare with mustard and caramelized onions 16

Peposo
Tuscan slow-cooked black pepper beef stew 16

Coniglio agli aromi con olive e buccia d'arancia
Herb-roasted rabbit with olives and orange zest 16
(12)

Arista in crosta di sfoglia
Pork Wellington 16
(1, 3)

Smash Burger
Smash Burger 16
(1, 7, 15)

Club Sandwich
Club Sandwich 15
(1, 3, 7)

CONTORNI / *SIDE DISHES*

Patate arrosto
Roasted Potatoes 6

Caponata di verdure
Mediterranean vegetable "Caponata" 6

Ceci al rosmarino
Rosemary Chickpeas 6

