CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

MENU' DOLCEVITA
International must have

Club Sandwich 1,3,7* € 38,00
Pancarré, petto di pollo grigliato, guanciale croccante, pomodoro fresco, lattuga, uovo sodo e maionese artigianale
Club Sandwich
White sandwich bread, grilled chicken breast, crispy guanciale, fresh tomato, lettuce, boiled egg and homemade mayonnaise

Hamburger Velona 1,3,7,12* € 40,00
Panino brioche artigianale con mix di semi, 200g Chianina burger, cheddar, cipolla rossa toscana, lattuga, pomodoro Costoluto, maionese artigianale, ketchup fatto in casa, guanciale croccante, uovo fritto
Hamburger Velona
Artisanal brioche bun with seeds, 200g Chianina beef patty, aged cheddar, red onion, lettuce, Costoluto tomato, homemade mayonnaise, homemade ketchup, crispy guanciale and fried egg

Insalatone & Healthy Corner

Insalata riccia e lollo rossa 1,7,8,10 € 36,00
Insalata riccia, lollo rossa, pomodorini, cetrioli, pesca, feta grigliata, mandorle tostate, semi di girasole, lino esalsa yogurt
Curly lettuce and lollo rossa salad
Curly lettuce, lollo rossa, cherry tomatoes, cucumbers, peach, grilled feta, toasted almonds, Sunflower, flax seeds and yogurt sauce

Caesar salad 1,3,6,7,10,12 * € 38,00
Petto di pollo grigliato, lattuga romana, crostini di pane, parmigiano a scaglie, uova, salsa Worcestershire, senape di Digione, olio extravergine del Castello e acciughe
Caesar salad
Grilled chicken breast, romaine lettuce, cruncy bread, parmesan shavings, eggs, Worcestershire sauce, Dijon mustard, extra virgin olive oil from the Castle and anchovies

Caprese con mozzarella di Bufala and pomodoro datterino 7 € 38,00
Mozzarella di bufala, pomodoro datterino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva del Castello
Caprese with Buffalo mozzarella and datterino tomatoes
Buffalo mozzarella, heirloom tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil from the Castello

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 | First Courses

Spaghettone ai tre pomodori *(San Marzano, Ciliegino, Datterino)* 1,3,6,10,12* € 35,00
Spaghettoni, pomodori San Marzano, ciliegino, datterino, aglio, olio extravergine d'oliva e basilico fresco
Thick spaghetti with three tomatoes *(San Marzano, Cherry, Datterino)*
Thick spaghetti, San Marzano, cherry, datterino, garlic, extra virgin olive oil and fresh basil

Linguina vongole e bottarga 1,3,6,10,12,14* € 42,00
Linguine, vongole, bottarga di muggine, aglio, prezzemolo fresco, olio extravergine del Castello e peperoncino
Linguine with clams and bottarga
Linguine, clams, mullet bottarga, garlic, fresh parsley, extra virgin olive oil from the Castello and chili pepper

Gnocchi alla crema di Scampi 1,2,3,7,12* € 38,00
Gnocchi di patate, scampi, panna fresca, pomodoro, olio extravergine del Castello
Potato gnocchi with scampi cream sauce
Potato gnocchi, scampi, fresh cream, tomato, extra virgin olive oil from the Castello

Dolci | Dessert

Zuppa inglese al bicchiere 1,3,6,7,8 € 25,00
Zuppa Inglese in a Glass

Tiramisù al bicchiere 1,3,5,7,8 € 25,00
Tiramisù in the Glass

Tagliata di Frutta € 20,00
Fresh Fruit Platter

Gelati del giorno 3,5,6,7,8* € 18,00
Homemade Ice Cream

Sorbetti del Giorno 3,5,6,7,8* € 18,00
Sorbets of the Day

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 -

PIZZERIA

Regina di Pienza 1,7 — € 36,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, basilico fresco, olio EVO del Castello di Velona
San Marzano DOP tomatoes, fiordilatte cheese from Agerola, fresh basil, extra virgin olive oil from Castello di Velona

UNESCO all'italiana 1,7 — € 38,00
Mozzarella di bufala campana, pomodorini confit, origano e basilico
Buffalo mozzarella from Campania, confit cherry tomatoes, oregano, and basil

Eterna Valdorciana 1,7 — € 40,00
Crema di pecorino di Pienza, guanciale croccante, pepe nero macinato al momento
Pienza pecorino cream, crispy guanciale, freshly ground black pepper

Sublime Contadina 1,7,12 — € 42,00
Pomodoro, salsiccia di Cinta Senese, friarielli saltati all'aglio, scaglie di pecorino stagionato
Tomato, Cinta Senese sausage, sautéed friarielli with garlic, aged pecorino flakes

Affumicata del Borgo 1,7 — € 38,00
Base bianca, scamorza affumicata, lardo di Colonnata, miele di castagno della Val d'Orcia
White base, smoked scamorza cheese, lardo from Colonnata, chestnut honey from the Val d'Orcia

Aurora Toscana 1,4,7 — € 45,00
Pomodorini gialli, stracciatella pugliese, acciughe di Cetara, olive taggiasche, olio del Castello
Yellow cherry tomatoes, stracciatella from Puglia, anchovies from Cetara, Taggiasca olives, Castello olive oil

Rustica del Castello 1,7 — € 45,00
Crema di carciofi, pecorino fresco, pancetta arrotolata, rosmarino
Artichoke cream, fresh pecorino, rolled pancetta, rosemary

Nobile al Tartufo 1,7 — € 48,00
Base bianca, tartufo scorzone, burrata, prosciutto crudo toscano stagionato 24 mesi
White base, summer truffle, burrata, 24-month aged Tuscan prosciutto

Dolce Sardegna 1,4,7 — € 48,00
Crema di ricotta, pomodorini passiti, bottarga, aglio, acciughe e basilico
Ricotta cream, dried tomatoes, bottarga, garlic, anchovies, and basil

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 -

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 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.