

Gli Antipasti / Starters

Coccole di pasta fritta con prosciutto e stracchino* 1,7,8,12 V\Vg on request <i>Deep fried pasta with Stracchino cheese and ham</i>	€ 21,00
Prosciutto di nero Etrusco, fichi di stagione e menta 1,7 V\Vg on request <i>Etruscan black ham, seasonal figs and mint</i>	€ 25,00
Selezione di bruschette di mare e terra* 1,3,4,7,8,12,14 V\Vg on request <i>Selection of bruschette with sea and land condiment</i>	€ 26,00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio* 1,7 <i>Cured meat platter and Pienza cheese</i>	€ 29,00
Plateau Royal: il crudo di pesce del Castello di Velona (il pesce è solo freschissimo in base al pescato)** 2,3,4,6,10,12,14 <i>Royal Crudités Mediterranean Raw fish platter</i>	€ 75,00 per persona

I Primi Piatti / First Courses

Ribollita alla toscana con scaglie di pecorino e olio al ginepro* 1,7,9 <i>Tuscan-style ribollita with pecorino flakes and juniper oil</i>	€ 26,00
Chitarrino al nero di seppia con vongole veraci, bottarga e lime* 1,2,3,4,7,12,14 <i>Homemade "chitarrino" squid ink fresh pasta with clams, bottarga and lime</i>	€ 28,00
Spghettone trafilato al pomodoro freschi "San Marzano"* 1,9 V\Vg <i>Homemade spghettone with fresh "San Marzano" tomato sauce</i>	€ 24,00
Maccheroncini freschi al ragù di selvaggina* 1,9,12 <i>Fresh maccheroncini pasta with game ragout</i>	€ 25,00
Tagliatelle fatte a mano al pesto alla genovese* 1,3,5,7,8 V <i>Handmade tagliatelle with pesto genovese</i>	€ 25,00

I Secondi Piatti / Our main courses

Tagliata di manzo con corona di rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana* 7 <i>Beef "tagliata" with rocket salad, cherry tomato and parmesan shaves</i>	€ 30,00	
Trancio di pescato del giorno con insalata del nostro orto (in base alla disponibilità)* 2,4,9,14 <i>Catch fish of the day with fresh salad from our garden</i>	€ 32,00	
Frittura di mare, calamari, totani e gamberi con salsa tartara e verdure** 1,2,3,4,10,12,14 <i>Deep fries fresh squid, shrimps with tartare sauce and fried vegetables</i>	€ 29,00	
Pescato del giorno a peso, in crosta di alghe e sale o alla griglia** 2,3,4,12,14 <i>Catch of the day, in a salty and seaweed crust or grilled</i>	€ 16/100 gr	
La nostra selezione di carni frollate:** 9,10 <i>Our selection of aged beef:</i>		
Tomahawk irlandese <i>Irish Tomahawk € 18/100 gr</i>	Costata <i>Rib-eye on the bone € 12/100 gr</i>	Fiorentina <i>T-Bone Steak € 15/100 gr</i>

I piatti indicati con ** non sono inclusi nei pacchetti di Mezza Pensione e Pensione Completa
Course indicated with ** are not included in the Half Board and Full Board Packages
Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale
A discretionary 10% Service Charge will be added to the final bill

Hamburger di manzo con insalata, pomodoro, formaggio e bacon* 1,3,7,10,11,12 V\Vg on request
Our Beef Burger with salad, cheddar cheese, bacon and tomato € 26,00

Il classico club sandwich del Castello di Velona *1,3,7
Classic club sandwich from Castello di Velona € 28,00

Le Pizze / Our Pizzas

Pizza gourmet al crudo di gamberi, burrata e rosmarino** 1,2,4,7 V\Vg on request
Gourmet pizza, with raw red prawns, burrata mozzarella and rosemary € 39,00

Pizza Margherita, pomodoro, mozzarella e basilico* 1,7,9 V\Vg on request
Pizza Margherita, tomato sauce, basil and mozzarella cheese € 22,00

Pizza del bosco, pomodoro, mozzarella, funghi, tartufo, lardo e scaglie di pecorino* 1,7,9 V\Vg on request
Pizza from the woods, tomato, mozzarella, mushrooms, truffle, lardo and pecorino shaves € 37,00

Pizza bianca, burrata intera, mortadella e pistacchio* 1,5,7,8, V\Vg on request
White pizza, burrata mozzarella, pistacho and mortadella € 26,00

Insalate / Salads

Misticanza del nostro orto, melograno, noci, nocciole e fichi* 5,8
Fish salad with shellfish, razor clams, lime and bottarga € 26,00

Insalata Nizzarda* 2,3,4,12,14 V\Vg on request
Niçoise Salad € 25,00

Caprese di pomodoro di stagione e mozzarella di bufala* 7 V\Vg on request
Tomato, Buffalo mozzarella and basil caprese salad € 25,00

Bieta saltata, pinoli, feta di pecora, ravanelli e crostoni di pane* 1,5,7,8 V\Vg on request
Hot salad, pine nuts, sheep feta cheese, radish and bread croutons € 23,00

Caesar Salad, l'insalata di Cesare Cardini* 1,3,4,7,9,10,12 V\Vg on request
Classic Caesar Salad € 25,00

Dolci / Desserts

Sorbetti e gelati di nostra produzione*1,3,5,7,8,12 V/Vg
Selection of homemade sorbets and ice creams € 16,00

Tagliata di frutta V\Vg
Fresh sliced Fruits € 18,00

Il tiramisù del Castello di Velona* 3,7,12
Castello di Velona tiramisù € 24,00

Cantucci e vin santo 1,3,5,7,8,12
Sliced watermelon € 22,00

V = vegetariano/vegetarian

Vg = vegano/vegan

Gentile ospite se ha allergie e intolleranze alimentari o informazioni su prodotti abbattuti o surgelati chiedi pure informazioni e delucidazioni
Il nostro Maître saprà consigliarti nel migliore dei modi

*Dear Guest, for any specific food allergies, intolerance issue or to know if any product is frozen
Our Maitre will be happy to help and suggest the best choices for you*

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 here 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 they hybridized strains) 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*

Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale

Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione su allergie e intolleranze

Invitiamo cortesemente gli Ospiti ad impostare i telefoni cellulari in modalità silenziosa e ad astenersi dal girare video nel rispetto della privacy di tutti gli Ospiti

A discretionary 10% Service Charge will be added to the final bill

Our staff is available for any information about allergies and intolerance upon request.

We kindly invite all Guests to switch their mobile phones to a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guests' Privacy

I piatti indicati con ** non sono inclusi nei pacchetti di Mezza Pensione e Pensione Completa

*Course indicated with ** are not included in the Half Board and Full Board Packages*

Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale

A discretionary 10% Service Charge will be added to the final bill