

Executive Chef Riccardo Bacciottini

Chef Giuseppe Alfano

Antipasti / Starters

Tartare di Capriolo selvatico composta al carrello con uova di quaglia, condimenti e sali aromatici** ^{3,10,12} <i>Roe deer tartare, quail egg, with our garnished and aromatic salt</i>	€ 26,00
Quaglia cotta allo spiedo su legno di faggio e spuma di patata affumicata* ^{7,9,12} <i>Quail cooked on a spit on beech wood and smoked potato mousse</i>	€ 28,00
Uovo Bio 62° e fonduta di pecorino al tartufo, Azienda "Chironi" * ^{1,3,7} <i>Poached egg 62° with cheese truffle fondue</i>	€ 21,00
Astice, fiori eduli e salsa agrumata* ^{2,3,4,7,12,14} <i>Lobster, edible flowers and beurre blanche sauce</i>	€ 40,00
Tagliere di affettati provenienti da tutta Italia* ^{1,7} <i>Italian mix cured meat platter</i>	€ 23,00

Primi piatti / First courses

Pappardelle all'uovo fatte in casa al ragout di selvaggina dell'Amiata* ^{1,3,7,9,12} <i>Homemade pappardelle with game ragout from Amiata</i>	€ 24,00
Pici alla cacio e pepe flambato al carrello e mantecato nel canestrato di Pienza* ^{1,7,12 V} <i>Handmade pici pasta with pecorino cheese and pepper sauce</i>	€ 26,00
La classica "Pappa al Pomodoro" con Bufala e tartare di gambero* ^{1,2,4,7,14} <i>Our classic "Pappa al Pomodoro" tomato and bread soup, buffalo mozzarella and prawns tartare</i>	€ 35,00
Ravioli Maremmani al ragù di funghi di stagione* ^{1,3,7,8,9,12 V/Vg on request} <i>Stuffed ravioli with ricotta cheese and spinach and mushroom ragout</i>	€ 23,00
Paccheri in salsa di crostacei, astice e limone confit* ^{1,2,3,4,9,12,14} <i>Paccheri in shellfish sauce, lobster and confit lemon</i>	€ 35,00

Secondi piatti / Main courses

Rostinciana di manzo glassata con il nostro Brunello di Montalcino, crema di topinambur e funghi* ^{7,9,12} <i>Beef ribs with our Brunello di Montalcino glaze, topinambur cream and mushrooms</i>	€ 30,00	
Guazzetto di pesce, crostone all'aglio e salsa verde* ^{1,2,4,9,12,14} <i>Fish sauté, garlic crouton and green sauce</i>	€ 28,00	
Trancio di Ombrina ai carboni, salsa verde ed erbe* ^{1,2,3,4,7,12,14} <i>Croaker fish grilled on coals, salsa verde and herbs</i>	€ 31,00	
La nostra selezione di carni frollate:** <i>Our selection of dry aged beef:</i>		
Tomahawk irlandese <i>Irish Tomahawk</i> € 18/100 gr	Costata <i>Rib-eye on the bone</i> € 11/100 gr	Fiorentina <i>T-Bone Steak</i> € 14/100 gr
Pescato del giorno a peso, al sale o alla griglia** ^{2,4,12,14} <i>Catch of the day, in a salty crust or grilled</i>	€ 16/100 gr	

*Tutte le nostre carni e pesci saranno servite assieme ai contorni del Castello

**All our meats and fish are served with the Castello side dishes

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



CASTELLO di VELONA
Resort, Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Dolci / Desserts

Tagliere di formaggi* 7,10 <i>Cheese platter</i>	€ 24,00
Mousse al cioccolato, caramello salato e nocciola* 1,3,5,7,8 <i>Chocolate mousse, salted caramel and hazelnut</i>	€ 20,00
Il tiramisù del Castello di Velona montato al carrello con crema al mascarpone, con riduzione al Vin Santo e savoiardi fatti in casa* 3,7,12 <i>Castello di Velona tiramisù show made with mascarpone cheese cream, Vin Santo and savoiardi</i>	€ 24,00
Lemon tart, sorbetto al mirtillo e meringa bruciata* 1,3,7,8 <i>Lemon tart, blueberry sorbet and burned meringue</i>	€ 16,00
Mousse alla vaniglia, cremoso al pistacchio e gelé al limone* 1,3,5,7,8 <i>Vanilla mousse, creamy pistachio and lemon jelly</i>	€ 18,00

Gentile Ospite se ha allergie e intolleranze alimentari, chieda pure informazioni e delucidazioni

Il nostro Maître saprà consigliarLa nel migliore dei modi

Dear Guest, for any specific food allergies and intolerance issue

Our Maître will be happy to help and suggest the best choice

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 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

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

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

Most of the products administered are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the

HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04

V = vegetariano/vegetarian

Vg = vegano/vegan

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*