

Executive Chef Riccardo Bacciottini

Chef Giuseppe Alfano

**Gli 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
Bruschette miste alla Toscana* 1,5,7,8,12 V/Vg on request <i>Selection of Tuscan bruschette</i>	€ 17,00
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
Zuppa di mare con pescato del tirreno, crostone all'aglio e gremolada * 1,2,4,9,12,14 <i>Fish soup from Tyrrhenian sea, garlic bread and gremolada sauce</i>	€ 24,00
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 ed olio extra vergine del "Castello di Velona" * 1,7 <i>Our classic "Pappa al Pomodoro" tomato and bread soup with Buffalo mozzarella V on request</i>	€ 20,00
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
Pasta cozze e fagioli di Gradoli *1,2,4,9,12,14 V/Vg on request <i>Pasta with mussels and Gradoli beans</i>	€ 24,00

**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				
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>Tomahawk</i>	Costata <i>Ribeye on the bone</i>	Fiorentina <i>T-Bone Steak</i>	€ 18/100 gr	€ 11/100 gr	€ 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

## Dolci / Desserts

Tagliere di formaggi* 7,10 <i>Cheese platter</i>	€ 24,00
Millefoglie con crema al limone, soffice di cioccolato bianco e rosmarino* 1,3,7,8,12 <i>Millefeuille with lemon cream, white chocolate and rosemary parfait</i>	€ 16,00
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 cookies</i>	€ 24,00
Lemon tart, sorbetto al mirtillo e meringa bruciata* 1,3,7,8 <i>Lemon tart, blueberry sorbet and burned meringue</i>	€ 15,00
Mousse di cioccolato cremoso alla nocciola e gelato al miele* 1,3,5,7,8,12 <i>Chocolate mousse, hazelnut and honeycomb</i>	€ 17,00

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 (Amigdalus communis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglans regia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Carya illinoensis), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), 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*

Alcuni 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

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*