



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA
Restaurant

ANTIPASTI/ Starter

Coccole di pasta fritta con prosciutto e stracchino <i>Deep fried pasta with stracchino cheese and ham</i> ^{1,7,8,12 V/Vg on request}	€ 21,00
Tartare di Chianina del Castello di Velona, crostone di pane casereccio e burro di Normandia <i>Chianina meat tartare from Castello di Velona, toasted croutons, and Normandie butter</i> ^{1,7,8,12 V/vg}	€ 28,00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio <i>Cured meat platter and Pienza cheese</i> ^{1,7}	€ 32,00
Ceviche di pescato del giorno, cipollotto, cetriolo e salsa agrumata <i>Ceviche with our catch of the day, spring onion, cornichons and citrus sauce</i> ^{1,2,4,6,14}	€ 27,00
Carpaccio del giorno marinato in base al pescato <i>Marinated fresh fish Carpaccio</i> ^{2,4,14}	€ 30,00
*Frittura di mare, calamari, totani e gamberi con salsa tartara e verdura <i>*Fried fresh squid, and shrimp with tartar sauce and fried vegetables</i> ^{1,2,3,4,10,12,14}	€ 35,00

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.*

I piatti indicati con * non sono inclusi nei pacchetti, nella Mezza Pensione e nella Pensione Completa. Per il crudo di pesce, sono inclusi 2 pezzi al valore di una portata
Course indicated with * are not included in special offer, Half Board and Full Board. 2 Shellfish items are in substitution of 1 course

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

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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA
Restaurant

PRIMI/First courses

Pacchero "Dolce Vita" mantecato ai gamberi, salsa di gallinella e pomodorini confit € 32,00
Our "Dolce Vita" pacchero short pasta with prawns, red snapper sauce and confit tomato ^{1,2,3,4,7,12,14}

Spaghettoni trafilato, pomodoro fresco "San Marzano" e basilico del nostro orto € 26,00
Spaghettoni with fresh "San Marzano" tomato sauce and organic basil ^{1,9 V/Vg on request}

Maccheroncini freschi al ragout di selvaggina € 30,00
Fresh maccheroncini pasta with game ragout ^{1,9,12}

Tagliatelle fatta a mano al pesto alla genovese € 27,00
Hand made tagliatelle with genovese pesto ^{1,3,5,7,8 V}

SECONDI/Main courses

Tagliata di manzo con corona di rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana stagionato € 34,00
24 mesi
Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes, and shaves of Parmesan aged 24 months ⁷

Il classico Club Sandwich del Castello di Velona € 32,00
Classic Club Sandwich from Castello di Velona ^{1,3,7 V on request}

Hamburger di Manzo con insalata, pomodoro, formaggio e bacon € 32,00
Our beef burger with salad, cheddar cheese, and bacon and tomato ^{1,3,7,10,11,12 V/Vg on request}

*Pescato del giorno a peso, in crosta di alghe e sale o alla griglia € 16,00/100gr
Catch of the day by weight in a salty and seaweed crust or grilled ^{2,3,4,12,14}

*La nostra selezione di carni frollate
Our selection of dry-aged meat

*Tomahawk € 20,00/100gr

*Costata € 15,00/100gr
Rib-eye on the bone

*Fiorentina € 16,00/100gr
T-bone steak



VIRTUOSO.
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA Restaurant

PIZZE

- Pizza Margherita, pomodoro, mozzarella di bufala e basilico € 25,00
Pizza Margherita, tomato sauce, basil and mozzarella buffalo cheese ^{1,7,9 V/Vg on request}
- *La storica pizza del bosco, pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, tartufo, lardo e scaglie di pecorino € 37,00
Pizza from the woods, tomato, mozzarella, mushrooms, truffle, lardo and pecorino shaves ^{1,7,9 V/Vg on request}
- Pizza bianca, burrata intera, mortadella e pistacchio € 30,00
White pizza, burrata mozzarella, pistachio and mortadella ^{1,5,7,8, V/Vg on request}
- *Pizza gourmet al crudo di gamberi, uova di salmone, burrata e rosmarino € 39,00
**Gourmet pizza, with raw prawns, burrata mozzarella and rosemary* ^{1,2,4,7 V/Vg on request}

INSALATE

- Insalata Nizzarda (tonno di Carloforte, acciughe dal Baltico) € 28,00
Niçoise Salad (Carloforte tuna, Baltic anchovies) ^{2,3,4,12,14 V/Vg on request}
- Caprese di pomodoro di stagione e mozzarella di bufala € 28,00
Tomato, Buffalo mozzarella and basil caprese salad ^{7 V/Vg on request}
- Caesar Salad, l'insalata di Cesare Cardini Pollo ruspante alla griglia, insalata verde, salsa di Parmigiano (24 mesi) € 28,00
Classic Caesar Salad Baby wild grilled Chicken, green salad, Parmesan aged (24 months sauce) ^{1,3,4,7,9,10,12, V/Vg on request}
- “Sapore di mare” insalatona con lime, gamberi al vapore, maionese al riccio di mare e bottarga € 32,00
“Sapore di mare” salad with lime, steamed prawns, sea urchin dressing, and bottarga ^{2,3,4,6,7,10,14}

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.*

I piatti indicati con * non sono inclusi nei pacchetti, nella Mezza Pensione e nella Pensione Completa. Per il crudo di pesce, sono inclusi 2 pezzi al valore di una portata
Course indicated with * are not included in special offer, Half Board and Full Board. 2 Shellfish items are in substitution of 1 course

Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale
A discretionary 10% Service Charge will be added to the final bill



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

LE DELIZIE DELLO CHEF

Chef's delicacies

Sorbetti e gelati di nostra produzione (Spritz o Limoncello) <i>Selection of homemade sorbets and ice cream (Spritz or Limoncello)</i> ^{1,3,5,7,8,12} V/Vg on request	€ 20,00
Tagliata di frutta <i>Fresh sliced fruits</i>	€ 18,00
Il tiramisù del Castello di Velona <i>Castello di Velona tiramisù and candied citrus</i> ^{1,3,5,7,8}	€ 28,00
Scultura di ananas extradolce, gelato alla vaniglia e menta del nostro Castello <i>Extra-sweet pineapple sculpture, vanilla ice cream and mint from our Castle</i> ^{3,7}	€ 20,00

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.*

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

I piatti indicati con * non sono inclusi nei pacchetti, nella Mezza Pensione e nella Pensione Completa. Per il crudo di pesce, sono inclusi 2 pezzi al valore di una portata
Course indicated with * are not included in special offer, Half Board and Full Board. 2 Shellfish items are in substitution of 1 course

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

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



VIRTUOSO®
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA Restaurant

V = vegetariano/vegetarian / Vg = vegano/vegan

Gentile Ospite,

se ha allergie, intolleranze alimentari e/o domande su prodotti abbattuti o surgelati, il nostro Maître sarà a sua disposizione per ogni chiarimento
Dear Guest,
for any specific food allergies, intolerances or requests on frozen products, our Maître will be at your disposal for any possible clarification

ALLERGENI/ ALLERGENS

- 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 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 mollusc-based products



VIRTUOSO®
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL