



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA
Restaurant

ANTIPASTI
Starter

Coccole di pasta fritta con prosciutto e stracchino Deep fried pasta with stracchino cheese and ham ^{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 Chianina meat tartare from Castello di Velona, toasted croutons, and Normandie butter ^{1,3,7,10,12}	€ 28,00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio Cured meat platter and Pienza cheese ^{1,7}	€ 32,00
Ceviche di Salmone selvatico, cipollotto, cetriolo e salsa agrumata Wild Salmon ceviche, spring onion, cucumber, and citrus sauce ^{1,4,6,11}	€ 27,00
Carpaccio del giorno marinato in base al pescato Marinated fresh fish Carpaccio ^{2,4,14}	€ 30,00

*PROVA IL NOSTRO CRUDO DI PESCE puoi comporre il tuo crudo secondo le
disponibilità indicate di seguito*

Try our raw fish, you can make your plate, based on the following items

Ostriche Perle Noire Perle noire oyster ^{2,4,14}	€ 12,00
Ostriche Gillardeau Gillardeau oyster ^{2,4,14}	€ 12,00
Ostriche del giorno Daily oyster ^{2,4,14}	€ 11,00
Gambero rosso di Mazara Red prawns from Mazara del Vallo ^{2,4,14}	€ 10,00
Gambero viola di Santo Spirito Purple prawns from Santo Spirito ^{2,4,14}	€ 10,00
Limoni di mare Sea lemon ^{2,4,14}	€ 8,00
Riccio Galiziano gigante Giant Galician sea urchin ^{2,4,14}	€ 14,00
Conchiglie del giorno in base al pescato Daily clams ^{2,4,14}	€ 11,00

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

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

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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA Restaurant

PRIMI

First courses

Spaghetti alla Chitarra "Dolce Vita" al nero di seppia, con vongole veraci, fasolari, bottarga e lime Squid ink "chitarrino" homemade Spaghetti "Dolce Vita" with clams selection, bottarga, and lime ^{1,2,3,4,7,12,14}	€ 32,00
Spaghettoni trafilato, pomodoro fresco "San Marzano" e basilico del nostro orto Spaghettoni with fresh "San Marzano" tomato sauce and organic basil ^{1,9 V/Vg on request}	€ 24,00
Maccheroncini freschi al ragout di selvaggina Fresh maccheroncini pasta with game ragout ^{1,9,12}	€ 28,00
Tagliatelle fatta a mano al pesto alla genovese Hand made tagliatelle with genovese pesto ^{1,3,5,7,8 V}	€ 25,00
Zuppa fagioli del purgatorio e cozze, gremolada e zafferano "Purgatorio" beans and mussels soup, gremolada sauce, and saffron ^{4,9,14 V/Vg on request}	€ 26,00

SECONDI

Main courses

Tagliata di manzo con corona di rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana stagionato 24 mesi Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes, and shaves of Parmesan aged 24 months ⁷	€ 30,00
Frittura di mare, calamari, totani e gamberi con salsa tartara e verdura* Deep-fried fresh squid, and shrimp with tartar sauce and fried vegetables ^{1,2,3,4,10,12,14}	€ 32,00
Il classico Club Sandwich del Castello di Velona Classic Club Sandwich from Castello di Velona ^{1,3,7 V on request}	€ 32,00
Hamburger di Manzo con insalata, pomodoro, formaggio e bacon Our beef burger with salad, cheddar cheese, and bacon and tomato ^{1,3,7,10,11,12 V/Vg on request}	€ 32,00
Pescato del giorno a peso, in crosta di alghe e sale o alla griglia* Catch of the day by weight in a salty and seaweed crust or grilled ^{2,3,4,12,14}	€ 16,00/100gr

La nostra selezione di carni frollate*

Our selection of dry-aged meat

Tomahawk*	€ 20,00/100gr
Costata* Rib-eye on the bone	€ 15,00/100gr
Fiorentina* T-bone steak	€ 16,00/100gr

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

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

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



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	€ 28,00
White pizza, burrata mozzarella, pistacho 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}	

LE DELIZIE DELLO CHEF

Chef's delicacies

Sorbetti e gelati di nostra produzione (Spritz o Limoncello)	€ 20,00
Selection of homemade sorbets and ice cream (Spritz or Limoncello) ^{1,3,5,7,8,12 V/Vg on request}	
Tagliata di frutta	€ 18,00
Fresh sliced fruits	
Il tiramisù del Castello di Velona	€ 22,00
Castello di Velona tiramisù ^{3,7,12} and candied citrus ^{1,3,5,7,8}	
Macedonia di fragole e gelato alla vaniglia	€ 18,00
Strawberries salad with vanilla ice cream ^{3,7}	
Pannacotta alla camomilla, riduzione di limoncello e cedro candito	€ 20,00
Camomille Pannacotta, limoncello reduction and candied citrus ^{1,3,5,7,8}	

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

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

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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

DOLCE VITA Restaurant

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

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

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 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 mollusc-based products



VIRTUOSO®
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL