



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

Gli Antipasti / Our Starters

Uovo Bio 62° e fonduta di pecorino Azienda “De Magi” e tartufo ^{3,7} <i>Poached egg 62° with cheese fondue and shaved truffle</i>	€ 27,00
Tagliere di salumi provenienti da tutta Italia ^{1,7} <i>Italian mix cured meat platter</i>	€ 28,00
Cavolfiore cotto in crosta di sale, salsa di mostarda antica al formaggio Antani e biette ^{1,7,10} VVG <i>Cauliflower cooked in salt crust, ancien mustard sauce with Antani cheese and chard</i>	€ 25,00
Capasanta scottata, salsa di vermouth, caviale e polvere di rafano ^{2,3,4,7,12,14} <i>Shared scallops ,vermouth sauce, caviar and horseradish powder</i>	€ 31,00
Tartare di Chianina dell’Amiata, composta con uova di quaglia, condimenti e sali aromatici. Piatto storico del Castello ^{3,7,10,12} <i>Chianina tartare, quail egg, with our garnished and aromatic salt Historical plate of the Castle</i>	€ 33,00

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

*Course indicated with * are not included special offer, Half Board and Full Board*

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 a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guests' Privacy



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

I Primi Piatti / First Courses

Pici tirati a mano alla cacio e pepe flambato al carrello e mantecato nel canestrato di Pienza. Piatto storico del Castello ^{1,7,12} V <i>Handmade pici pasta flambé in a canestrato cheese wheel with pecorino and pepper sauce. Historical plate of the Castle</i>	€ 36,00
Ravioli Maremmani al ragù di cacciagione ed olio al ginepro. Piatto storico del Castello ^{1,3,7,8,9,12} V on request <i>Stuffed ravioli with game ragout and juniper oil. Historical plate of the Castle</i>	€ 26,00
Tagliatelle mantecate all'astice, basilico e battuta di pomodori secchi ^{1,2,3,4,9,14} <i>Homemade tagliatelle with lobster, basil and dry tomato tartare</i>	€ 32,00
Spaghetti alla Chitarra mantecato al riccio di mare, tartufo di San Giovanni d'Asso e crema di prezzemolo ^{1,2,3,4,12,14} V on request <i>Spaghetti alla chitarra creamed with sea urchin, San Giovanni d'Asso truffle and parsley cream</i>	€ 43,00
Tortello del pescatore con bufala e scorza di limone confit ^{1,2,3,4,7,14} <i>Tortello with catch of the day, bufala mozzarella and confit lemon zest</i>	€ 45,00
Risotto allo zafferano, fasolari e lardo in salmoriglio ^{2,4,7,9,12,14} <i>Saffron risotto, smooth clams and lard with parsley and lemon sauce</i>	€ 37,00
Tipica pappa al pomodoro, mozzarella di bufala tiepida ed olio aromatizzato ^{1,7} V\VG on request <i>Typical "pappa", tomato soup and bread, buffalo mozzarella cheese and aromatic oil</i>	€ 29,00

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

*Course indicated with * are not included special offer, Half Board and Full Board*

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 a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guests' Privacy



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

I Secondi Piatti / *Our main courses*

Pescato del giorno a peso, in crosta di alghe e sale, alla griglia o all'isolana *^{2,4,12,14}
Catch of the day, in a salty and seaweed crust, grilled or "Isolana Style" €16x100 gr

La nostra selezione di carni frollate o "Dry Aged": *^{9,10}
Our selection of aged and "Dry Aged" beef:
(Chianina, Marango, Red Hereford, Nature's Meadow Dry Aged)

Tomahawk	Costata	Fiorentina
<i>Tomahawk € 18x100 gr</i>	<i>Rib-eye on the bone € 12x100 gr</i>	<i>T-Bone Steak € 15x100 gr</i>

Grigliata mista con selezione di carni dei nostri allevatori ^{9,10,12}
Selection of grilled meat cooked and served on a charcoal € 40,00

Granchio reale alla brace, burro fumé ed insalatina di alghe al sesamo ^{1,2,4,7,11,14}
Grilled king crab, smoked butter with seaweed and sesame salad € 50,00

Guancia di vitello e purè di patate ratte affumicate ^{7,9,10,12}
Veal cheek with smoked ratte potatoes purè € 38,00

Polpo in guazzetto con limone confit, crostone di pane ed uova di pesce tobiko ^{1,2,4,9,12,14}
Stuffed octopus with confit lemon, bread croutons and flying fish eggs tobiko € 34,00

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

*Course indicated with * are not included special offer, Half Board and Full Board*

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 a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guests' Privacy



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

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 Maitre 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 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 (Bertholletiaexcelesa), 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

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

*Course indicated with * are not included special offer, Half Board and Full Board*

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 a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guests' Privacy