



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Ristorante
SETTIMO SENSO
Restaurant

Menu degustazione
Tasting Menu

Selezione dei piatti storicamente apprezzati dai nostri Ospiti
A selection of the most appreciated courses by our Guests

Un viaggio emozionale alla scoperta dei sapori italiani utilizzando i prodotti tipici della val d'Orcia
5 portate a cura dello Chef
An emotional journey to discover the Italian traditional cuisine by local ingredients from Val d'Orcia
5 courses, curated by the Chef

€150,00

Il nostro Sommelier è disponibile per accompagnarvi nel vostro viaggio con abbinamenti di vino appositamente studiati
Our sommelier is available to recommend a path wine pairing that will combine your food experience

€ 95,00

Nel caso di allergie, intolleranze o preferenze vi preghiamo di avvisarci
In case of allergies, intolerances, or preferences, please let us know



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

ANTIPASTI/Starter

Tartare di Capriolo selvatico composta al carrello con uova di quaglia, condimenti e sali aromatici <i>Roe deer tartare "show cooking", quail egg, with our garnish and aromatic salt</i> ^{3,7,10,12}	€ 42,00
* Tartare di gambero blu, limone, plankton, pomodorini BIO confit e fiocchi di burrata <i>* Blue prawn tartare, lemon, plankton, Bio confit tomatoes and burrata flakes</i> ^{2,3,4,7,14}	€ 42,00
Capasanta scottata, salsa al vermouth, limone confit ed olio di felce <i>Seared scallop, vermouth sauce, confit lemon, and fern oil</i> ^{2,3,4,7,14}	€ 38,00
Uovo Bio 62° e fonduta di pecorino al tartufo, azienda "De Magi" <i>Organic poached Egg 62° with truffle Pecorino cheese fondue by "De Magi"</i> ^{1,3,7}	€ 34,00
Tagliere di affettati provenienti da tutta Italia <i>Italian mix cold cuts platter</i> ^{1,7}	€ 32,00

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

*Courses indicated with * are not included in 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



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

I PRIMI PIATTI/First courses

Raviolo maremmano mantecato in emulsione di burro e salvia con croccante di prosciutto di Nero Etrusco amiatino <i>Ravioli stuffed homemade pasta, with ricotta cheese and spinach with butter and sage emulsion and crispy ham</i> <i>From Nero Etrusco</i> ^{1,3,7,8,9,V}	€ 38,00
Crema di zucca autunnale cotta al cartoccio, castagne Badenghe, tartufo nero e finto caviale affumicato di carbone vegetale "la nostra proposta vegana" <i>Squash pumpkin soup baked in wrapp, chestnuts From Abbadia San Salvatore, black truffle and activated charcoal 'caviar' "our vegan option"</i> ^{5,8}	€ 40,00
Pici tirati a mano alla cacio e pepe, flambato al tavolo e mantecato nella forma di grana <i>Show cooking handmade pici pasta flambè and creamed in the parmesan shape</i> ^{1,7,12V}	€ 38,00
Chitarrino di pasta all'uovo fatto in casa, porcini trifolati dell'Amiata e tartufo di San Giovanni d'Asso <i>Homemade egg pasta chitarrino, sautéed porcini mushrooms from Amiata and truffles from San Giovanni d'Asso</i> ^{1,3,7,9,12}	€ 42,00
Gnocchi fatti a mano alle sarde con uvetta, finocchietto selvatico e panko aromatizzato <i>Homemade gnocchi with sardines sauce from south of Italy, raisin, wild fennel and aromatic panko</i> ^{1,2,3,4,5,7,8,12,14}	€ 42,00
Risotto mantecato al burro affumicato, carpaccio leggero di bonito e crescione di fiume del Vivo d'Orcia <i>Risotto creamed with smoked butter, bonito flakes and watercress from Vivo d'Orcia</i> ^{2,4,7,9,14}	€ 42,00

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

*Courses indicated with * are not included in 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



VIRTUOSO.
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

I SECONDI PIATTI/Main courses

La nostra selezione di carni frollate o "Dry Aged" servita con i contorni dello Chef al carrello
Our selection of aged and "Dry Aged" beef served with Chef's side orders to the trolley ^{9,10 servizio}

* Tomahawk € 20,00/100 gr

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

*Fiorentina € 16,00/100 gr
*T-Bone Steak

Grigliata mista con selezione di carne dei nostri allevatori servita al carrello € 45,00
Selection of grilled meat cooked served on a charcoal grill to the trolley ^{9,10,12}

Tagliata di manzo dry age, riduzione di brunello, purea di patate ratte e cipolla rossa cotta sotto cenere. € 34,00
Beef tagliata, brunello reduction, ratte potato puree and red onion cooked under ashes. ^{7,9,12}

*Pescato del giorno a peso, in crosta di alghe e sale, alla griglia o all'isolana pulito al carrello € 16,00/100 gr
* *Catch of the day, in a salty and seaweed crust, grilled or "Isolana Style" clean to the trolley* ^{2,4,12,14}

Trancio di branzino al finocchio appassito ed affumicato, mele selvatiche dell'Amiata, semi di zucca e salsa di gallinella € 48,00
Sea bass fillet with soft smoked fennel, wild fennel, wild apple from Amiata, pumpkin seeds and gurnard sauce ^{2,3,4,5,7,8,9,14}

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

*Courses indicated with * are not included in 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





CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
- MONTALCINO -

Le coccole dello Chef *Chef's tender care*

Viaggio attraverso l'Italia scoprendo i formaggi della nostra penisola <i>Journey around Italy discovering our typical cheeses</i> ^{8,7,9,10,12}	€ 32,00
*Il tiramisù del Castello di Velona montato al tavolo con crema al mascarpone e riduzione al Vin Santo composto al carrello <i>*Show cooking with mascarpone cheese cream, Vin Santo and savoiardi</i> ^{3,7,12 V}	€ 28,00
Carrello gelato artigianale dello Chef con varietà di pralineria e creme servizio al carrello <i>Homemade ice cream served with our Chef selected garnish trolley service</i> ^{1,3,5,6,7,8 V/Vg on request}	€ 28,00
Panna cotta all'italiana aromatizzata alla camomilla, riduzione di limoncello e cedro candito <i>Italian panna cotta with chamomile essence, limoncello reduction and confit citron</i> ^{7,12}	€ 28,00
Mousse al cioccolato 70% con tartufo nero di Norcia, castagne di Abbadia San Salvatore e riduzione di bourbon <i>Chocolate mousse 70% with truffle from Norcia, chestnuts from Abbadia San Salvatore and bourbon reduction</i> ^{1,5,7,8 V}	€ 30,00

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

*Courses indicated with * are not included in 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

