



### **Gli Antipasti/ Starters**

Coccole di pasta frita con prosciutto e stracchino* 1,7,8,12 V/Vg on request <i>Deep fried pasta with Stracchino cheese and ham</i>	€ 19,00
Melone, Prosciutto e basilico V/Vg on request <i>Our fresh melon, ham and basil</i>	€ 20,00
Selezione di bruschette Toscane* 1,3,4,7,12,14 V/Vg on request <i>Selection of toscan bruschette</i>	€ 17,00
Tagliere di affettati e formaggi del territorio* 1,7 <i>Curred meat platter and Pienza cheese</i>	€ 20,00
Crudo di pesce del Castello di Velona (il pesce può variare in base alla stagione)** 2,3,4,6,10,12,14 <i>Seasonal Mediterranean Raw fish platter</i>	€ 50,00
Sauté di Cozze e crostone di pane all'aglio* 1,2,4,6,9,12,14 <i>Sautéed mussels with garlic bread</i>	€ 19,00

### **I Primi piatti / First courses**

Pacchero al ragù rosso di gallinella ed agrumi di Sorrento* 1,2,4,9,12,14 <i>Pacchero with gurnard red sauce and scents from Sorrento</i>	€ 25,00
Linguine alle vongole veraci e bottarga* 1,2,3,4,12,14 <i>Linguine pasta with fresh clams and bottarga</i>	€ 26,00
Pici al pomodoro fresco "Sammarzano"* 1,9 V/Vg <i>Pici pasta with fresh "Sammarzano" tomato sauce</i>	€ 21,00
Maccheroncini al ragù fiorentino* 1,9,12 <i>Maccheroncini pasta with meat sauce</i>	€ 23,00

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*



### I Nostri Secondi piatti / Our main courses

Il nostro Hamburger di manzo con insalata, pomodoro, formaggio e bacon* 1,3,7,10,12 V/Vg on request <i>Our Beef Burger with salad, cheddar cheese, bacon and tomato</i>				€ 22,00
Tagliata di manzo con corona di rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana* 7 <i>Beef "tagliata" with rocket salad, cherry tomato and parmesan shaves</i>				€ 28,00
Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza (in base alla disponibilità)* 2,4,9,14 <i>Catch fish of the day with small tomatoes, olives, capers and onion</i>				€ 31,00
Frittura di mare, calamari, totani e gamberi con salsa tartara e verdura** 1,3,4,10,12,14 <i>Deep fries fresh squid, shrimps with tartare sauce and fried vegetables</i>				€ 26,00
Pescato del giorno intero al forno** 2,4,9,14 <i>Baked fresh catch of the day</i>				€ 16,00/100 gr.
La nostra selezione di Carni frollate** <i>Our selection of Dry Aged Beef</i>	Costata	Fiorentina		
	<i>Ribeye on the bone</i>	<i>T-Bone Steak</i>	€ 11,00/100 gr	€ 14,00/100 gr.
	Tomahawk irlandese			
	<i>Tomahawk</i>		€ 18,00/100 gr	

### Le Nostre Pizze / Our Pizzas

Pizza di Mare, salsa rossa di scorfano, mozzarella, pescato del giorno e bottarga* 1,2,4,7,9,14 <i>Seafood pizza tomato red fish sauce, mozzarella, fish of the day and bottarga</i>				€ 24,00
Pizza Margherita, pomodoro, mozzarella e basilico* 1,7,9 (V/VG) <i>Pizza Margherita, tomato sauce, basil and mozzarella cheese</i>				€ 18,00
Pizza "Maremmana" mozzarella, ricotta salata, spinacino fresco e pomodori variegati* 1,7,9 (V) <i>Pizza "Maremmana" white pizza with mozzarella, salted ricotta, fresh spinach and tomatoes</i>				€ 22,00

### Insalate / Salads

Insalata Lollo, aioli, gamberetti, lime e bottarga* 2,3,4,10,12,14 <i>Fish salad with prawns and bottarga</i>	€ 20,00
Insalata Nizzarda* 2,3,4,12,14 V/Vg on request <i>Niçoise Salad</i>	€ 19,00
Caprese* 7 <i>Tomato, Buffalo mozzarella and basil caprese salad</i>	€ 18,00
Caesar Salad l'insalata di Cesare Cardini* 1,3,4,7,9,10,12 <i>Classic Caesar Salad</i>	€ 19,00

V = vegetariano/vegetarian

Vg = vegano/vegan

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 Maitre 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*



### **Dolci / Desserts**

Sorbetti di nostra produzione V/Vg <i>Selection of homemade sorbets</i>	€ 14,00
Tagliata di frutta * 1,3,5,7,8,12 V/Vg <i>Fresh sliced Fruits</i>	€ 16,00
Il tiramisù del Castello di Velona * 3,7,12 <i>Castello di Velona tiramisù</i>	€ 18,00
Scultura di anguria <i>Sculpted watermelon</i>	€ 14,00

### **Pool Bar / Cocktail list** € 18,00

Paloma  
*Tequila, Lime juice, salt, Pink Grapefruit juice*

Cuba Libre  
*White Rum, Lime juice, Cola*

Hugo  
*Saint Germain, Mint leaves, Lime slice, Prosecco*

Sea Breeze  
*Vodka, Cranberry juice, Grapefruit juice*

Pisco Sour  
*Pisco, Lemon juice, sugar, Egg white, Bitter drops*

Daiquiri  
*Silver Rum, Lime juice, sugar syrup*

Mojito  
*Rum Havana 3 anos, sugar, Lime juice, Mint leaves, Soda*

Moscow Mule  
*Vodka, lime juice, ginger beer, ginger*

Margarita on the Rocks  
*Tequila, Lime juice, Agave syrup, drops of orange Bitter*

Grey Fizz  
*Grey goose Vodka, St. Germain, Lime slice, Mint leaves*