



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
-MONTALCINO-

DOLCE VITA
Restaurant

ANTIPASTI/ Starter

Prosciutto Toscano/Tuscan ham 1,7 <i>Sfoglie croccanti al farro della Garfagnana e mousse di caprino alle erbe</i> <i>Accompanied crispy spelled from Garfagnana sheets and goat cheese mousse with herbs</i>	€ 31,00
Alici del Cantabrico/Cantabrian anchovies 1,4,7 <i>Servite con pane bruschettato ed il nostro burro aromatico</i> <i>Served with toasted bread and accompanied by our aromatic butter</i>	€ 35,00
Frittura di mare/Seafood fry 1,3,4,12 <i>Calamari, gamberi, alici accompagnate da verdure fritte dell'orto con salsa tartara</i> <i>Squid, prawns, anchovies and garden vegetables served with tartar sauce</i>	€ 38,00
Tartare di Chianina/Chianina beef tartare 1,7,8,12 <i>su pane casareccio bruschettato con nocciole e cremoso di pecorino di Pienza</i> <i>on homemade bruschettato bread with hazelnuts and creamy Pienza pecorino cheese</i>	€ 36,00
I Gamberoni n° 3 in kataifi/Prawns in Kataifi 1,2,6 <i>in salsa Guacamole</i> <i>in Guacamole sauce</i>	€ 35,00
Delizie Toscane/Cold cuts 1,7 <i>Crudo toscano, mortadella, salamino, pecorino semi-stagionato di Pienza e la caciotta</i> <i>Tuscan raw ham, mortadella, salami, semi-aged Tuscan pecorino cheese from Pienza and caciotta</i>	€ 38,00
Ceviche del giorno/Ceviche of the day 1,3,4,9 <i>marinato alle erbe, sedano, mela verde, ravanelli e amaranto</i> <i>Herb marinade, celery, green apple, radishes and amaranth</i>	€ 38,00

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



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
-MONTALCINO-



CASTELLO di VOLTERRA
Resort Thermal Spa & Winery
-MONTALCINO-

DOLCE VITA
Restaurant

PRIMI/*First courses*

Maccherone Dolce Vita 1,2,3,9 <i>alla marinara con gamberi, limone, finocchietto e asparagi di Maremma</i> <i>with marinara sauce, prawns, lemon, asparagus and fennel</i>	€ 38,00
Tagliolino fatto in casa/Homemade Tagliolino pasta 1,3,14 <i>alle vongole veraci con estratto di prezzemolo</i> <i>with fresh clams and topped with parsley extract</i>	€ 35,00
Gnocco fatto in casa/Homemade dumpling 1,2,3,7,8 <i>al ragout bianco di anatra del Valdarno, carciofi, zafferano della Val d'Orcia e Pecorino Toscano</i> <i>Valdarno duck ragout, artichokes, saffron from Val d'Orcia and Pecorino Toscano</i>	€ 32,00
Tagliatelle fatte a mano/Handmade tagliatelle 1,3,7,8,10 <i>con pesto di zucchine, mandorle e curry Madras con menta di campo</i> <i>with zucchini pesto, almonds, and Madras curry pesto with wild mint</i>	€ 30,00
<i>SECONDI/Main courses</i>	
Tagliata di manzo/Sliced beef steak 1,4,7 <i>con rucola, pomodorini confit, scaglie di grana 24 mesi e salsa verde Toscana</i> <i>with rocket, cherry tomatoes, shaves of Parmesan aged 24 months and green sauce</i>	€ 38,00
Duetto 4,9 <i>Branzino alla Livornese</i> <i>sea bass Livornese-style</i>	€ 40,00
Zuppetta di mare/Soup mar 1,2,9,14 <i>Cozze e capasanta e gambero in salsa di pomodoro</i> <i>Mussel, scallop and shrimp in fresh tomato and organic basil sauce</i>	€ 45,00
Pescato del giorno/Catch of the day by weight 4,9,12 <i>Le cotture consigliate: forno con patate e pomodorino confit, salsa mediterranea o alla griglia</i> <i>The preparations: oven-roasted potatoes and confit cherry tomatoes, Mediterranean sauce and grill</i>	€ 18,00/100gr.
*La nostra selezione di carni frollate <i>Our selection of dry-aged meat</i>	
*Tomahawk	€ 20,00/100gr.
*Costata <i>Rib-eye on the bone</i>	€ 16,00/100gr.
*Fiorentina <i>T-bone Chianina Beef</i>	€ 18,00/100gr.



VIRTUOSO.
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
-MONTALCINO-

DOLCE VITA
Restaurant

PIZZE

Pizza Margherita 1,7 V € 31,00

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Regina/Queen 1,4,7,12 € 37,00

Datterini gialli, mozzarella di bufala, fiori di zucca, zucchine marinate e alici del Cantabrico
Yellow datterini tomatoes, buffalo mozzarella, zucchini flowers, marinated zucchini, and Cantabrian anchovies

Bianca/White 1,7,8 € 37,00

Burrata intera, mortadella e pistachio
Whole burrata, mortadella and pistachio

SFIZIOSI/Mouth - watering

Insalata Nizzarda/Nizzarda Salad 1,3,4,12 € 31,00

Insalata verde, pomodoro costoluto, patate viola, fagiolini, acciughe, cipolla in osmosi, nova di quaglia sode, tonno scottato, olive, vinaigrette all'aceto di Champagne
Green salad, beefsteak tomato, purple potatoes, green beans, anchovies, onion in osmosis, hard-boiled quail eggs, seared tuna, olives, Champagne vinegar vinaigrette

Insalata Capri/Capri Salad 7 V € 30,00

Di pomodoro di stagione e mozzarella di bufala con estratto di basilico del nostro orto
Tomato, Buffalo mozzarella and basil caprese salad

Insalata Healthy/Esotic Salad 1,2,6,11,12 € 35,00

Gamberi al vapore, misticanza, quinoa, spinacino, pomodorini, cetrioli, bacche di koji, avocado, dressing soia e lime
Steamed prawns, mixed salad, quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumbers, fennel koji berries, avocado, soya and lime dressing

Hamburger di Chianina/Chianina beef burger 1,3,7,9,10 € 35,00

Il nostro bun, lattuga, provola, pancetta di Cinta Senese e salsa BBQ
Bun, lattuce, tomato, provolone cheese, Cinta Senese bacon and BBQ sauce

ALLERGENI/ ALLERGENS

Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti
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



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery
-MONTALCINO-

LE DELIZIE DELLO CHEF

Chef's delicacies

Sorbetti di nostra produzione 1,3,5,7,8,12 V/Vg on request <i>Selection of homemade sorbets</i>	€ 26,00
Tagliata di frutta di stagione <i>Fresh sliced fruits</i>	€ 23,00
Castello di Velona tiramisù 1,3,5,7,8 <i>Tiramisù del Castello di Velona</i>	€ 26,00
Semifreddo 1,3,7,8 <i>Pistacchio con biscuit di mandorle con salsa al caramello</i> <i>Pistacchio and almond biscuit with caramel sauce</i>	€ 22,00

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





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 Maitre 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

- 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 (Bertholletiaexxelsa), 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