

## Settimo Senso

### Antipasti

<b>Crudo di Gamberi *</b> Viola di Santa Margherita Ligure, soffice di patata, limone e prezzemolo	€ 39,00
<b>Tutto il buono della zuccina</b>	€ 35,00
<b>Battuta di daino</b> Preparata al carrello con i suoi ingredienti: cetriolini, capperi, senape e granella di nocciola tostata	€ 39,00
<b>Uovo in camicia</b> Asparagi croccanti e fonduta alla robiola	€ 37,00
<b>Parmigiana di melanzane</b> Arrostita e composta dai suoi condimenti	€ 37,00




#### 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

## Settimo Senso

### Paste e Risotto

<b>Pici fatti in casa tirati a mano</b> Mantecati al pecorino di Pienza DOP, pepe di Sarawak e erbe	€ 37,00
<b>Pacchero Pasta *</b> Alla Velona	€ 43,00
<b>Risotto riserva San Massimo</b> Crudo di crostacei del Mar Mediterraneo e Bisque al pepe di Sichuan rosso	€ 42,00
<b>Cannelloni *</b> Di manzo, fonduta al parmigiano reggiano 36 mesi, e tartufo nero estivo	€ 45,00
<b>Minestrone</b>  Verdure croccanti di stagione ed il loro brodo	€ 35,00



#### ALLERGENI/ ALLERGENS

Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti  
Gli stessi sono evidenziati con dei numeri e di seguito sotto indicato 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

## Settimo Senso

### Secondi piatti

<b>Triglia di scoglio *</b> Scottata, salsa all'aneto e ceci	€ 45,00
<b>Pollo alla brace</b> Salsa al porto e i suoi contorni	€ 37/pp
<b>Guancia di vitello</b> Al Brunello del Castello di Velona, spuma di patata e pepe	€ 39,00
<b>Pescato del giorno *</b> Cotto in pasta sfoglia, salsa al limone e verdure di stagione	€ 18/hg
<b>Dalla brace del Castello con i loro contorni *</b> Chianina. * Fassona. * Marchigiana *	€ 20/hg € 18/hg € 18/hg



#### 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

## Settimo Senso

### Dal salato al dolce

I Variegati gelati artigianali del Velona	€ 28,00
Velona Tiramisù 1,3,5,7,8 Composto al carrello	€ 28,00
Cheese cake esotica 1,7	€ 28,00
Crepes Suzette 1,3,7,12	€ 28,00



## Il finale del dolce

<b>Albana di Romagna</b> az. Zavalloni	<b>Annata 2020</b>	€ 15,00
<b>Muffato della Sala</b> az. Antinori	<b>Annata 2020</b>	€ 30,00
<b>Passito di Noto</b> az. Planeta	<b>Annata 2022</b>	€ 20,00
<b>Sauternes</b> Az. Chateau Suduiraut	<b>Annata 2016</b>	€ 15,00



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

## *Settimo Senso* *Ristorante*

# Menu degustazione \*

Chef Gabriele ha creato un menu degustazione unico nel suo genere che vi accompagnerà in un viaggio sensoriale attraverso i sapori e le tradizioni Toscane.

Il menu è composto da 5 portate tipiche, ed è un'esperienza culinaria che vi permetterà di scoprire i sapori autentici e tradizionali della Toscana rivisitati in chiave moderna e creativa dal talentuoso

€ 150

Il nostro Sommelier è disponibile per accompagnarvi nel vostro viaggio con abbinamenti di vino appositamente studiati

€ 95



#### ALLERGENI/ ALLERGENS

Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti  
Gli stessi sono evidenziati con dei numeri e di seguito sotto indicato 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