

**I nostri classici
disponibili dalle 12 alle 15**
*Our evergreen dishes
available from 12 pm to 3 pm*

Prosciutto crudo di Parma € 14,00
con burrata pugliese e melone mantovano I.G.P. candito
Parma ham 24 months PDO, Apulian burrata PDO and Mantuan melon PDO candied

Girello di Black Angus € 14,00
all'inglese, verdure alla griglia e cialde croccanti di Grana Padano
English style Black Angus silverside, grilled vegetables and crispy Grana Padano waffles

Insalata di polpo, € 18,00
seppia, code di mazzancolla tropicale e cozze all'olio EVO
Tommasi e limone del Garda
Octopus salad, cuttlefish, tropical prawn tails and mussels with Tommasi EVO oil and Garda lemon

Frittura mista di pesce € 20,00
dell'Adriatico con maionesi composte
Mixed fried fish from the Adriatic Sea with signature mayonnaise

Melanzane alla parmigiana € 9,00
Eggplant Parmesan

Maccheroncini all'uovo con sugo del giorno € 9,00
Egg pasta with sauce of the day

Insalatone - Salad

Insalata classica € 7,00
Insalata mista, carote, pomodorini e mais
Classic salad: Mixed salad, carrots, cherry tomatoes and corn

Insalata Club House € 10,00
Insalata verde, melanzane grill, fagiolini, patate al vapore,
pomodorini semi-dry e ricotta di capra
*Club House Salad
Green salad, grilled aubergines, green beans, steamed potatoes, semi-dry cherry tomatoes and goat ricotta*

La Caprese del Club € 10,00
Mozzarella di bufala Campana, valeriana, pomodorini datterini
e salsa al pesto di basilico
The Caprese of the Club: Buffalo mozzarella from Campania, valerian, datterini tomatoes and basil pesto sauce

Insalata di 5 cereali, alga kombu e mazzancolle € 14,00
Cinque cereali integrali, verdure miste, alga Kombu e
code di gambero al basilico
*Salad of 5 cereals, kombu seaweed and prawns
Five whole grains, mixed vegetables, Kombu seaweed and shrimp tails with basil*

Insalata Venere € 15,00
Riso nero, soia edamame, ananas, petto di pollo allo zafferano,
uovo sodo, cipolla rossa di Tropea e salsa guacamole
Venus salad: Black rice, edamame soy, pineapple, saffron chicken breast, hard-boiled egg, Tropea red onion and Guacamole

I nostri Panini & Snack
Our Sandwiches & Snack

Gustoso € 14,00
Buns al sesamo, hamburger di manzo, bacon croccante,
cipolla rossa di Tropea stufata, formaggio Monte
Veronese giovane, salsa bernese e patatine fritte
Tasty: Sesame buns, beef burger, crispy bacon, stewed red Tropea onion, young Monte Veronese cheese, Bernaise sauce and french fries

Sapore di mare € 16,00
Buns al carbone vegetale, hamburger di salmone,
pomodorini semi-dry, cetrioli in agrodolce, salsa
guacamole e patatine fritte
Taste of sea: Charcoal buns, salmon burgers, semi-dry cherry tomatoes, sweet and sour cucumbers, guacamole and french fries

Vegetariano € 8,00
Ciabatta alle patate, latte e rosmarino con zucchine e
peperoni grigliati, ricotta di capra e rucola
Vegetarian: potatoes, milk and rosemary Ciabatta bread with courgettes and grilled peppers, goat ricotta cheese and rocket salad

Tutto Tosto € 5,00
Toast con prosciutto cotto e Fontina
Tutto Tosto: Toasted sandwich with cooked ham and Fontina cheese

Patatine fritte € 4,00
French Fries



**Le nostre Pizze con farine
da agricoltura biologica**
Our Pizzas with organically grown flours

Mediterreanea € 10,00
Salsa pomodoro, mozzarella di bufala Campana e basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania and basil

Lessinia € 11,00
Mozzarella, verdura alla griglia e formaggio Monte
Veronese giovane fuso
Mozzarella, grilled vegetables and melted young Monte Veronese cheese

Sud € 14,00
Pomodorini datterini, burrata pugliese, acciughe del
Cantabrico, olive nere taggiasche e salamino piccante
Datterini tomatoes, Apulian burrata, Cantabrian anchovies, Taggiasca black olives and spicy salami

Per chiudere in dolcezza
To end on a sweet note

Macedonia di frutta fresca € 5,00
Fresh fruit salad

Anguria € 4,00
Watermelon

Dessert del giorno € 5,00
del nostro Pasticcere
Dessert of the day from our Pastry Chef

