



CASTELLO di VELONA
Resort, Thermal SPA & Winery

DOLCE VITA *Poolside Fish Corner*

Tra il tepore rigenerante delle acque termali e la luce dorata della campagna toscana, il Menù Dolce Vita 2026 celebra il piacere autentico dell'estate italiana e l'arte di vivere con eleganza e leggerezza.

Pensato per accompagnare i momenti più rilassanti della giornata, questo menù propone piatti freschi, raffinati e contemporanei, dove il mare incontra la tradizione mediterranea e i grandi sapori italiani. Ogni proposta nasce per essere gustata lentamente a bordo piscina, tra un bagno nelle acque termali, un calice di vino fresco e il profumo dell'estate.

Un'esperienza di gusto semplice e sofisticata allo stesso tempo, che invita a lasciarsi trasportare dall'atmosfera senza tempo del Dolce Vita, tra benessere, convivialità e piaceri della tavola.



All prices are intended in EURO €

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.
Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale. *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, our guests are kindly informed that a full allergen menu is available. For any requirements or further information, please contact our service team. Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.*

INTERNAZIONALI

open 12:00 to 18.30

Sapori cosmopoliti, pensati per un pranzo informale ma raffinato a bordo piscina.

Velona's Burger & Patatine fritte Burger di manzo Grass-feedd , lattuga croccante, pomodoro toscano, maionese artigianale, guanciale di cinta senese, cipolla marinata e pecorino di pienza in un bun soffice fatto in casa.	42
Club Sandwich & Patatine fritte Preparato secondo tradizione, con pane tostato e farcitura ricca di pollo ruspante, uovo, lattuga croccante, guanciale dorato, pomodoro fresco e maionese vellutata.	40
Caesar salad Preparata secondo tradizione, con lattuga croccante, pollo ruspante, scaglie di Parmigiano, crostini, alici e salsa Caesar,	38

UNESCO CORNER

open from 12:00 to 16.00

Grandi classici italiani, omaggio alla tradizione gastronomica patrimonio della nostra cultura.
Great Italian classics, a tribute to the gastronomic tradition that is part of our cultural heritage.

Linguine Vongole Veraci & Bottarga Linguine <i>al dente</i> , avvolte in un delicato sugo di vongole veraci e arricchite da una generosa grattugiata di bottarga, per un equilibrio perfetto tra mare e sapore intenso Linguine with Clams & Bottarga <i>Al dente linguine, enveloped in a delicate sauce of fresh clams and enriched with a generous grating of bottarga, for a perfect balance between the sea and intense flavor.</i>	38
---	----

All prices are intended in EURO €

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.
Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale. *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, our guests are kindly informed that a full allergen menu is available. For any requirements or further information, please contact our service team. Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.*

Spaghetto ai Tre Pomodori



32

Spaghetti *al dente*, conditi con un selezione di pomodori toscani (*pachino, cuore di bue e ciliegina toscano*) , esaltati da un filo d'olio extravergine del castello e basilico.

Spaghetti with Three Tomatoes

Al dente spaghetti, dressed with a selection of Tuscan tomatoes (Pachino, cuore di bue and Tuscan cherry tomatoes), enhanced with a drizzle of the estate's extra virgin olive oil and fresh basil.

Bruschetta Toscana



36

Pane rustico tostato, condito con pomodoro fresco, aglio, basilico e olio extravergine del castello, espressione autentica della semplicità italiana.

Tuscan Bruschetta

Toasted rustic bread, topped with fresh tomatoes, garlic, basil and the estate's extra virgin olive oil — an authentic expression of Italian simplicity

Caprese all'Italiana



32

Mozzarella fresca di bufala e pomodoro maturo, accompagnati da basilico e un filo di olio extravergine d'oliva, in un equilibrio semplice e autentico della tradizione italiana.

Caprese, Italian Style

Fresh buffalo mozzarella and ripe tomatoes, served with basil and a drizzle of extra virgin olive oil, in a simple and authentic balance of Italian tradition.

Prosciutto Toscano, Bufala & Focaccia Calda

34

Prosciutto toscano stagionato, mozzarella di bufala e focaccia calda appena sfornata

Tuscan Prosciutto, Buffalo Mozzarella & Warm Focaccia

Aged Tuscan prosciutto, buffalo mozzarella and freshly baked warm focaccia.

All prices are intended in EURO €

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.
Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale. *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, our guests are kindly informed that a full allergen menu is available. For any requirements or further information, please contact our service team. Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.*

HEALTHY SELECTION DEL FISH CORNER

open 12:00 to 16.00

Insalate fresche e bilanciate, pensate per accompagnare il benessere delle acque termali.

Fresh and balanced salads, designed to complement the wellness of the thermal waters.

Detox Garden – 220 kcal	34
Rucola selvatica, barbabietola, finocchio, arancia, semi di zucca	
Detox Garden – 220 kcal	
<i>Wild arugula, beetroot, fennel, orange, pumpkin seeds</i>	
Antioxidant Bowl – 280 kcal	34
Spinacino fresco, cavolo rosso marinato, mirtilli, melograno, noci	
Antioxidant Bowl – 280 kcal	
<i>Baby spinach, marinated red cabbage, blueberries, pomegranate, walnuts</i>	
Energy Salad - 360 Kcal	34
Lattuga romana, mandorle, frutti di bosco, semi di girasole, pollo alla piastra	
Energy Salad - 360 Kcal	
<i>Romaine lettuce, almonds, mixed berries, sunflower seeds, grilled chicken</i>	

All prices are intended in EURO €

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.
Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale. *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, our guests are kindly informed that a full allergen menu is available. For any requirements or further information, please contact our service team. Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.*

LA PIZZA

open 12.00 to 18.30

Nel cuore del Castello di Velona, la nostra Pizzeria, celebra l'autentica italianità. L'impasto contemporaneo, leggero e digeribile, nasce da farine del territorio e da una lavorazione attenta alla tradizione. Gli ingredienti, italiani e di alta qualità, selezionati secondo stagionalità, raccontano il gusto e l'identità del nostro Paese.

Un'esperienza raffinata, tutta italiana, da vivere a bordo piscina nella magia della Val d'Orcia.

Regina di Pienza 	38
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, basilico fresco, olio EVO del Castello di Velona	
<i>San Marzano DOP tomatoes, fiordilatte cheese from Agerola, fresh basil, extra virgin olive oil from Castello di Velona</i>	
UNESCO All'italiana 	40
Mozzarella di bufala campana, pomodorini confit, origano e basilico	
<i>Buffalo mozzarella from Campania, confit cherry tomatoes, oregano, and basil</i>	
Affumicata del Borgo 	40
Base bianca, scamorza affumicata, lardo di Colonnata, miele di castagno della Val d'Orcia	
<i>White base, smoked scamorza cheese, lardo from Colonnata, chestnut honey from the Val d'Orcia</i>	
Aurora Toscana	42
Pomodorini gialli, Mozzarella di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, olio del Castello	
<i>Yellow cherry tomatoes, stracciatella from Puglia, anchovies from Cetara, Taggiasca olives, Castello olive oil</i>	
Nobile al Tartufo	46
Base bianca, tartufo scorzone, burrata, prosciutto crudo toscano stagionato 24 mesi	
<i>White base, summer truffle, burrata, 24-month aged Tuscan prosciutto</i>	
Dolce Sardegna	42
Crema di ricotta, pomodorini passiti, bottarga, aglio, acciughe e basilico	
<i>Ricotta cream, dried tomatoes, bottarga, garlic, anchovies, and basil</i>	

All prices are intended in EURO €

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.
Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale. *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, our guests are kindly informed that a full allergen menu is available. For any requirements or further information, please contact our service team. Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.*



CASTELLO di VELONA
Resort, Thermal SPA & Winery

DESSERT

open 12.00 to 18.30

I nostri dessert celebrano il piacere della tradizione italiana con uno sguardo contemporaneo al benessere.

Accanto alle creazioni più golose, proponiamo una selezione attenta a ogni esigenza: dessert gluten free, lactose free e sugar free, pensati per chi ricerca equilibrio e leggerezza senza rinunciare al gusto.

Un finale di esperienza dolce, inclusivo e raffinato, dove il piacere incontra il wellness.

L'Oasi

Mousse al cocco, la sua daquoise, inserto all'ananas e croccante di farro soffiato

20

Zen (sugar free/lactose free/low calories)

Mousse di orzo, inserto al caffè, sponge cake e crumble

22

Corallo estivo (sugar free/lactose free/low calories)

Mousse al limone e zenzero, inserto di fragola, genoise e crumble senza zucchero

22

Tropico

Mousse lime, inserto al passion fruit, composta al mango

20

Tagliata di frutta

18

All prices are intended in EURO €

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.

Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale. *In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, our guests are kindly informed that a full allergen menu is available. For any requirements or further information, please contact our service team. Dishes sold by weight are not included in the half board. A discretionary 10% service charge will be added to the final bill.*