



CASTELLO di VELONA
Resort, Thermal SPA & Winery

SETTIMO SENSO *Authentic Tuscan Flavour*

La Toscana è una terra fatta di tradizione, fuoco, stagioni e pazienza.

Qui la cucina nasce da gesti antichi:
il pane spezzato nelle cascine,
le lunghe cotture nei camini di campagna,
la norcineria tramandata di generazione in generazione.

Abbiamo scelto di raccontare questa terra con rispetto, utilizzando
prodotti di piccoli allevatori, contadini e artigiani che custodiscono
ancora oggi la vera identità del territorio. La nostra è una cucina che
unisce tradizione, tecnica e memoria.
Piatti semplici solo in apparenza, costruiti con tempo, fuoco e
materia.

Benvenuti in Toscana.

Tuscany is a land shaped by tradition, fire, seasons, and patience.

*Here, cuisine is born from ancient gestures:
bread broken in farmhouses,
long slow cooking over country fireplaces,
and butchery passed down from generation to generation.*

*We have chosen to tell the story of this land with respect, using products
from small breeders, farmers, and artisans who still preserve its true
identity.
Ours is a cuisine that brings together tradition, technique, and memory.
Dishes that appear simple, yet are built on time, fire, and raw
ingredients.*

Welcome to Tuscany.

IL PERCORSO DELLO CHEF

Chef's Tour

Per chi desidera lasciarsi guidare attraverso i sapori della nostra terra.

Il Viaggio Toscano — 6 portate
(bevande escluse)

150

Tartare di manzo preparata al tavolo 3-4-10
Pappa al Pomodoro 1-7
Raviolo alla cacciatora 1-3-7-8
Risotto alla brace 7-12
Peposo 1417 7-9-12
Tiramisu 1-3-7-8

For those who wish to be guided through the flavors of our land.

The Tuscan Journey — 6 courses
(beverages excluded)

150

*Beef tartare prepared tableside
Pappa al Pomodoro
Cacciatora-style ravioli
Charcoal-grilled risotto
Peposo 1417
Tiramisu*

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

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Traditional Starters

- Tartare di manzo grass-fed — preparata al tavolo**  3-4-10 43
Capperi, acciuga, olive taggiasche, scalogno, prezzemolo, tuorlo marinato, senape e limone.
Grass-Fed Beef Tartare — prepared tableside
Capers, anchovy, Taggiasca olives, shallot, parsley, marinated egg yolk, mustard and lemon.
- Carpaccio di manzo allevato allo stato brado**  4 40
Condimenti stagionali dell'orto.
Free-Range Beef Carpaccio
Seasonal garden accompaniments.
- Il Rituale Toscano** 1-6-7-12 38
Pane toscano caldo, pomodoro datterino, mousse di fegatini al Vin Santo, salsiccia fresca e stracchino.
The Tuscan Ritual
Warm Tuscan bread, datterino tomatoes, Vin Santo chicken liver mousse, fresh sausage and stracchino cheese.
- Uovo biologico al padellino — finito al tavolo**   3-7 42
Tuberi, radici, parmigiano 36 mesi da vacche rosse e tartufo di stagione.
Organic Egg — finished tableside
Roots and tubers, 36 months from red cows and seasonal truffle.
- Salumi del norcino Toscano**  40
Prosciutto a coltello, corallina, salsiccia di cinghiale, capocollo & finocchiona.
Tuscan Charcuterie Selection
Hand-sliced prosciutto, corallina salami, wild boar sausage, capocollo & finocchiona.
- I Formaggi scelti per Voi**   7-10 40
Selezione abbinata a composte e mostarde fatte in casa
Cheese Selection for You
A curated selection served with homemade preserves and mustards.
- Pappa al Pomodoro**  1-7 36
Pane toscano, pomodoro arrostito, basilico.
Pappa al Pomodoro
Tuscan bread, roasted tomatoes, basil.

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

I GRANDI CLASSICI UNESCO UNESCO Signature Dishes

Carbonara 1-3-7	40
Mezzamaniche, uovo biologico, pecorino di Pienza, guanciale di Cinta Senese.	
Carbonara	
<i>Mezzamaniche pasta, organic egg, Pienza pecorino cheese, Cinta Senese guanciale.</i>	
Amatriciana 1-7	38
Spaghettone, pomodoro biologico, pecorino di Pienza, guanciale croccante di Cinta Senese.	
Amatriciana	
<i>Spaghettone pasta, organic tomato, Pienza pecorino cheese, crispy Cinta Senese guanciale.</i>	
Pici all'Aglione  1-9	36
Pomodoro toscano, Aglione della Valdichiana, e olio extravergine.	
Pici with Aglione	
<i>Tuscan tomato, Valdichiana garlic (Aglione), and extra virgin olive oil.</i>	

LA PASTA & I PRIMI PIATTI Pasta and First Courses

Tagliolino burro e tartufo  1-7	42
Burro di fattoria e tartufo di stagione.	
Tagliolini with Butter and Truffle	
<i>Farm butter and seasonal truffle.</i>	
Risotto alla Brace  7-12	40
Formaggi di Pienza, carciofo alla romana, limone salato.	
Charcoal-Grilled Risotto	
<i>Pienza cheeses, Roman-style artichoke and preserved lemon.</i>	
Ravioli alla Cacciatora 1-3-7-8	40
Ripieni di faraona e cinghiale, capperi, olive del castello e rosmarino.	
Cacciatora-Style Ravioli	
<i>Guinea fowl and wild boar filling, capers, estate olives and rosemary.</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

SECONDI DALLE LENTE COTTURE Slow Cooked Second Courses

- Peposo 1417**  7-9-12 46
Manzo cotto lentamente al pepe nero come nelle fornaci del Brunelleschi a Firenze, patate e tartufo.
Peposo 1417
Slow-cooked beef with black pepper, inspired by the furnaces of Brunelleschi in Florence, served with potatoes and truffle.
- Melanzana arrosto all'italiana**   7 42
Basilico, "latte" di mandorla e polvere di pomodoro.
Italian-Style Roasted Eggplant
Basil, almond "milk" and tomato powder.
- Porchetta di Cinta Senese**  6-8 48
Aromatizzata alla romana, farcita con i suoi fegatini e servita con insalata di erbe spontanee.
Cinta Senese Porchetta
Roman-style seasoned pork, stuffed with its liver and served with wild herb salad.
- Cotoletta di sedano rapa**  1-5-8 45
Rucola, pomodoro candito, oliva taggiasca e salsa di miso.
Celeriac "cotoletta"
Arugula, candied tomato, Taggiasca olives, and miso sauce.

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.*