

CLUB
house
s a r o n n o

Menu Bistrot

www.clubhousesaronno.it

ANTIPASTI



TRIS TARTARE ^{7,4}

€17

Battuta, Olio Evo, lime e germogli

Battuta, pecorino e frutto di capperi

Battuta, mozzarellina di bufala e acciughetta dell' Adriatico

TAGLIERE CLUB HOUSE ⁷

€18

Jamon Serrano, lardo Bergamasco stagionato in conca di marmo, culatta di Zibello Dop, lonzino stagionato, pecorino di Pienza Dop, formaggella di Maccagno

JAMON SERRANO, CONFETTURA DI FICO ⁷

€15

con spuma di formaggella all'erba cipollina

TALEGGIO IN Crosta di Pistacchio, ^{7,3,18}

€13

cipolla rossa di Tropea IGP caramellata e miele di castagno

ZEPPOLE D'ALGA NORI ^{13,7}

€14

con zabaione salato e coulis di lampone

TORTINA DI PAPPÀ AL POMODORO, ^{14,7}

€13

baccalà mantecato e pane carasau



PRIMI



GNOCCHI DI PATATE VIOLA ^{1,2,4,7,14} €14
al cacio, vongole e gambero a crudo

RAVIOLO RIPIENO DI BURRATA ^{1,7,2} €13
con colata di burro al timolimone e
olive taggiasche.

VERMICELLO AL PESTO DI BASILICO E PISTACCHI ^{1,8} €13
con battuta di manzo al lime

RISOTTO AGLI AGRUMI, ^{7,4} €15
ragù di piovra e perle di Yuzu

SECONDI

CALAMARO ALLA PAPRIKA FORTE ⁴ €16
con topinambur e germogli di pisello

TAGLIATA DI MANZO €18

GRAN FRITTO ^{1,2,4} €18

FILETTO DI MANZO ^{1,1,2} €22
spadellato al porto

CONTORNI

VERDURE GRIGLiate €6

INSALATA VERDE €4

INSALATA DI POMODORINI €5

PATATE AL FORNO €6

CHIPS €6



menù **BIMBI**

PASTA al pomodoro, pesto o bianca	€6
COTOLETTA CON CHIPS	€8
WÜRSTEL CON CHIPS	€8
HAMBURGER CON CHIPS	€9

BIBITE ESCLUSE

MENÙ PIZZA BIMBI

A SCELTA TRA:
RITA
COTTO
WÜRSTEL
WÜRSTEL E PATATINE
+ BEVANDA A SCELTA

€9

i nostri **BURGER** ^{180g}

accompagnati da patate fritte, pane
e salsa di nostra produzione

TUNA BURGER ^{4,1,3,7}

burger con tartare di tonno, rucola, pesto di pomodini secchi e stracciatella

€16

SPICY BURGER ^{1,3,4,7}

macinato con 'nduja scamorza e salsa verde

€14

OCTOPUS BURGER

songino, tapenade di olive taggiasche, stracciatella, tentacolo di polpo ^{4,7,9}

€16

DOUBLE SPICY BURGER ^{1,3,4,7}

doppio macinato con 'nduja scamorza e salsa verde

€19

BACON LOVER BURGER

macinato di manzo scelto con cheddar, pancetta, salsa Club House e iceberg ^{1,3,5,7,10,11}

€15

PULLED PORK BURGER ^{1,3,10}

straccetti di carne suina, salsa Club House e Salsa Coleslaw

€14

DOUBLE BACON LOVER BURGER

doppio macinato di manzo scelto con cheddar, doppia pancetta, salsa Club House e iceberg ^{1,3,5,7,10,11}

€20

SAUSAGE BURGER ^{1,3,10,7}

macinato di manzo con pasta di salame, falda di peperone, senape, cipolla rossa in agrodolce e scamorza bianca

€15

VEGAN BURGER ^{1,3,4,7}

con polpette di ceci, salsa di pomodoro precotta e songino



€14

DOUBLE SAUSAGE BURGER ^{1,3,10,7}

con doppio macinato di manzo con pasta di salame, cialda di peperone, senape, cipolla rossa in agrodolce e scamorza bianca

€20

LANGOSTINO BURGER ^{1,3,2}

con gamberoni alla catalana e maionese al lime

€17

GLUTEN FREE



Gusta la bontà dei nostri burger
con il pane per celiaci,
servito al piatto



Le carni alla **GRIGLIA**

*Tutte le carni vengono servite con
un contorno a discrezione della cucina*

Carne frollata con una particolare attenzione alla marezzatura, indicatore di qualità che rende la carne morbidissima

T-BONE TAGLIO FIORENTINA €60
(1,2 kg c.a.)

COSTATA €28
(700 grammi c.a.)

FILETTO DI MANZO €20
(250 grammi c.a.)

CUBEROLL €24
(300 grammi c.a.)

PICANHA MARINATO €22
alla sudamericana
(250 grammi c.a.)

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE €6

INSALATA VERDE €4

INSALATA DI POMODORINI €5

PATATE AL FORNO €6

CHIPS €6



i nostri
DOLCI

TIRAMISÙ ^{1,3,7}

€6

TORTINO AL CIOCCOLATO, FRAGOLE E LAMPONE ^{1,3,7}

€6

CHEESECAKE ^{1,3,7}
al passion fruit

€6

CREMOSO ALLO YOGURT ^{1,3,7}
con frutti di bosco

€6

*i dolci sono tutti prodotti
dalla nostra cucina*



i nostri **VINI**

BOLLICINE

PROSECCO PERLANIMA €18 🍷 €5 !

VALDOBBIADENE DOCG PERLAGE €22 🍷 €5 !

FRANCIACORTA MONTE ROSSA

Prima Cuvee Brut DOCG (Lombardia) €34 🍷 €7 !

FRANCIACORTA MONTEDELMA

Satèn Brut DOCG (Lombardia) €38 🍷

FRANCIACORTA BELLAVISTA

Alma Gran Cuvee DOCG (Lombardia) €50 🍷

CHAMPAGNE MUMM

Brut Grand Cordon (Reims - Francia) €60 🍷

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT

Rich (Francia) €120 🍷

ROSATO

GIRLAN

(Alto Adige) €21 🍷

BIANCHI

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

Tombacco (Abruzzo) €18 🍷 €5 !

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Gemellae (Sardegna) €21 🍷 €6 !

FALANGHINA DEL SANNIO IGP

Janare (Campania) €16 🍷

GRECO DI TUFO DOCG

Ducato Sannita (Campania) €18 🍷

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Villanova (Friuli Venezia Giulia) €18 🍷

GEWÜRZTRAMINER DOC

Girland (Trentino Alto Adige) €26 🍷

LUGANA DOCG "I FRATI"

Cà dei Frati (Lombardia) €32 🍷

ROSSI

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG BIOLOGICO

Casabianca (Toscana) €18 🍷 €5 !

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Recchia (Veneto) €42 🍷 €8 !

AGLIANICO DEL SANNIO IGP

Janare (Campania) €18 🍷

CAPISSME DOMENICO CLERICO €28 🍷 €7 !

ROSSO DI VALTELLINA €22 🍷

PINOT NERO DOP LA GENISIA €18 🍷

BARBERA D'ASTI DOCG

Volpi (Piemonte) €21 🍷

NEGROAMARO

Varvaglione (Puglia) €22 🍷 €6 !

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG

Biologico Riserva (Toscana) €24 🍷

BAROLO DOMENICO CLERICO €52 🍷

BAROLO TERRA DOCG €42 🍷 €8 !

Le nostre **BIRRE**



BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA 4,7% vol

€3,5 piccola €5 media

lager a bassa fermentazione dagli intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi e agrumi: fresca, equilibrata con una buona consistenza retro gustativa

ICHNUSA NON FILTRATA 5% vol

€3,5 piccola €5 media

lager corposa prodotta con puro malto d'orzo, aspetto "velato" grazie al lievito in sospensione, gusto morbido dal lieve finale amaro

MORETTI IPA 5,2% vol

€4 piccola €6 media

weiss dal colore chiaro e naturalmente torbido, delicato e rinfrescante con un retrogusto elegante ed equilibrato

MORETTI LA ROSSA 7,2% vol

€4 piccola €6 media

utilizzo di tre tipologie di malto con diversi gradi di tostatura che donano un colore brunito e un gusto morbido, persistente, con sentori di caramello e liquirizia

BASTOLA

€6

Ambrata di puro malto d'orzo, non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Ha schiuma compatta, cremosa e aderente, con un retrogusto di caramello e nocciola, dato dall'utilizzo di malti speciali. Un gusto intenso, secco, come il nome che porta.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **IMPERIAL RED ALE**

GRADI ALCOLICI: **6,9 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

ADELAIDE

€7

Con puro malto di un bel colore dorato, ha un gusto fresco ma amaro. Molto profumata all'olfatto con sentori di agrumi e fieno fresco dovuti al luppolo americano.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **AMERICAN PALE ALE**

GRADI ALCOLICI: **4,9 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

FEDERICO II

€7

Color ramato, presenta al naso sentori di lievito, malto d'orzo tostato e frutta tropicale. L'attacco in bocca è profondamente maltato ed amaro, pronunciato da toni di miele, amaretto, luppolo, agrumi e frutta secca. Nella persistenza finale, ritorna l'amaro deciso, ma piacevole, della luppolatura. Le sue note amare e aromatiche la rendono ideale per accompagnare carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano l'anima decisa.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **IPA** | GRADI ALCOLICI: **6,6 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

BIANCA LANCIA

€7

Chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, ha un gusto delicato, molto fruttato e poco amaro. Una schiuma cremosa, aderente e compatta, come il carattere dell'amata. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **BLANCHE** | GRADI ALCOLICI: **5 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

ANAIS

€7

Ambrata puro malto dal profilo aromatico importante, con note affumicate. Il gusto è intenso, secco, leggermente amaro e con retrogusto di caramello e nocciola.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **SMOKED** | GRADI ALCOLICI: **6,4 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**



1 nostri **DISTILLATI**

AMARI

- €3,5 *Amaro del capo*
Anima nera
Averna
Baileys
Brancamenta
Braulio
Disaronno
Fernet
Jagermeister
Limoncello
Lucano
Montenegro
Sambuca
Ramazotti
- €4 *Camilla di Marzadro*
Disaronno Velvet
Grand manier
Fieno di Marzadro
Genepy Marzadro
- €5 *Jefferson*
Zucca riserva

GRAPPE

- €4 *Trentina barrique*
Trentina tradizionale
Grappa moscato
Grappa bianca
903 Barrique
903 Tipica
Anfora di Marzadro
- €5 *18 Lune di Marzadro*
18 Lune botte di porto
18 Lune botte di rum
18 Lune botte di whisky
Gewurztraminer
- €6 *Giare Amarone*
Giare di Gewurztraminer

RUM

- €8 *Diplomatico*
Don Papa
Zacapa
Brugal Extra Viejo
Matusalem 15g
Havana 7g

WHISKY

- €8 *Bushmills*
Laphroaic
Oban
Jack Daniel's
Single Barrel
Lugavulin
Cardhu



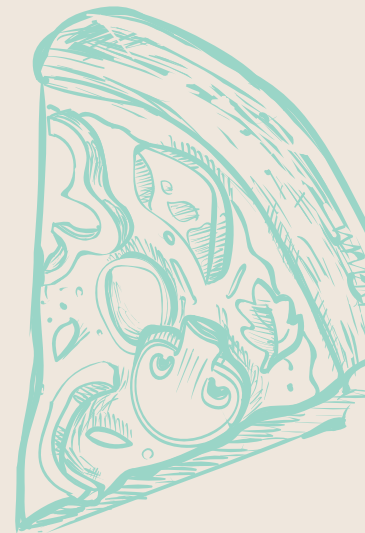
Allergeni

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, informati con il nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio e i loro prodotti*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lit in termini di SO₂ totale*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Pizze

EASY



RITA

€7

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP e basilico, Olio Evo - 1,7

NAPOLI

€8

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, filetti di acciughe siciliane e origano, Olio Evo - 1,7

BUFALA

€10

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, mozzarella di bufala DOP, pomodorino Pachino e Olio Evo al basilico - 1,7

COTTO & FUNGHI

€10

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, prosciutto cotto alla brace e funghi porcini spadellati, Olio Evo - 1,7

LA PICCANTE 🌶️

CALABRESE €8

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, spianata calabra DOP e fili di peperoncino, Olio Evo - 1,7

SALSICCIA, FRIARIELLI & 'NDUJA

€11

Base bianca con mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, salsiccia, friarielli e 'nduja, Olio Evo - 1,7

4 MAGGI + 1 ESTIVA

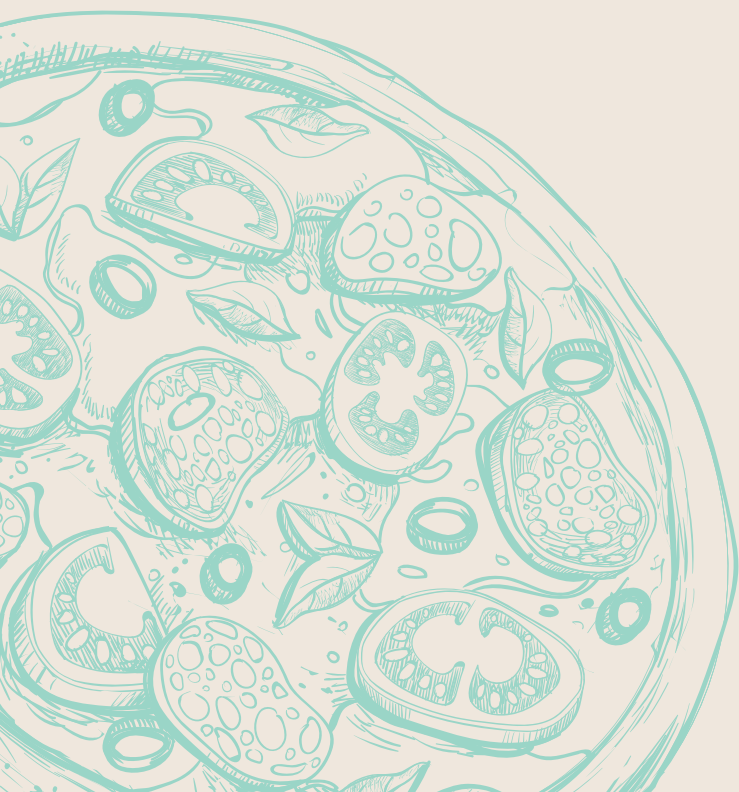
€13

Base bianca con mozzarella fior di latte di Agerola IGP, scamorza affumicata, gorgonzola, taleggio ed emulsione di caprino al timo, olio EVO - 1,7

4 STAGIONE CLUB HOUSE

€15

Base bianca con mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto alla brace, polvere di olive taggiasche, pomodorini mid – dry, funghi porcini qualità testa nera e carciofo alla romana, Olio EVO - 1,7



Le carni alla **GRIGLIA**

180g

Tutte le carni vengono servite con un contorno a discrezione della cucina

T BONE TAGLIO FIORENTINA

(1,2 kg c.a.)

€6

COSTATA

(700 grammi c.a.)

€28

FILETTO DI MANZO

(250 grammi c.a.)

€20

CUBEROLL

(300 grammi c.a.)

€24

PICANHA MARINATO

alla sudamericana

(250 grammi c.a.)

€22

Carne frollata e con una particolare attenzione alla marezatura, indicatore di qualità che rende la carne morbidissima

€6

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

INSALATA VERDE

INSALATA DI POMODORINI

PATATE AL FORNO

CHIPS



Menù

BIMBI



PASTA

al pomodoro, pesto e bianca

€6

COTOLETTA CON CHIPS

€8

WÜRSTEL CON CHIPS

€8

HAMBURGER CON CHIPS

€9

Bibite escluse

MENÙ PIZZA BIMBI

A SCELTA TRA: €9

RITA

COTTO

WÜRSTEL

WÜRSTEL E PATATINE

+ BEVANDA A SCELTA



