

**CLUB**  
**house**  
s a r o n n o

*Menu Bistrot*

[www.clubhousesaronno.it](http://www.clubhousesaronno.it)

# ANTIPASTI



## TRIS TARTARE <sup>7,4</sup>

€17

Battuta, Olio Evo, lime e germogli

Battuta, pecorino e frutto di capperi

Battuta, mozzarellina di bufala e acciughetta dell' Adriatico

## TAGLIERE CLUB HOUSE <sup>7</sup>

€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 <sup>7</sup>

€15

con spuma di formaggella all'erba cipollina

## TALEGGIO IN Crosta di Pistacchio, <sup>7,3,18</sup>

€13

cipolla rossa di Tropea IGP caramellata e miele di castagno

## ZEPPOLE D'ALGA NORI <sup>13,7</sup>

€14

con zabaione salato e coulis di lampone

## TORTINA DI PAPPÀ AL POMODORO, <sup>14,7</sup>

€13

baccalà mantecato e pane carasau



# PRIMI



**GNOCCHI DI PATATE VIOLA** <sup>1,2,4,7,14</sup> €14  
al cacio, vongole e gambero a crudo

**RAVIOLO RIPIENO DI BURRATA** <sup>1,7,2</sup> €13  
con colata di burro al timolimone e  
olive taggiasche.

**VERMICELLO AL PESTO DI BASILICO E PISTACCHI** <sup>1,8</sup> €13  
con battuta di manzo al lime

**RISOTTO AGLI AGRUMI**, <sup>7,4</sup> €15  
ragù di piovra e perle di Yuzu

# SECONDI

**CALAMARO ALLA PAPRIKA FORTE** <sup>4</sup> €16  
con topinambur e germogli di pisello

**TAGLIATA DI MANZO** €18

**GRAN FRITTO** <sup>1,2,4</sup> €18

**FILETTO DI MANZO** <sup>1,1,2</sup> €22  
spadellato al porto

## CONTORNI

**VERDURE GRIGLiate** €6

**INSALATA VERDE** €4

**INSALATA DI POMODORINI** €5

**PATATE AL FORNO** €6

**CHIPS** €6



# menù **BIMBI**

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

## **BIBITE ESCLUSE**

## **MENÙ PIZZA BIMBI**

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

€9

# i nostri **BURGER** <sup>180g</sup>

accompagnati da patate fritte, pane  
e salsa di nostra produzione

## **TUNA BURGER** <sup>4,1,3,7</sup>

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

€16

## **SPICY BURGER** <sup>1,3,4,7</sup>

macinato con 'nduja scamorza e salsa verde

€14

## **OCTOPUS BURGER**

songino, tapenade di olive taggiasche, stracciatella, tentacolo di polpo <sup>4,7,9</sup>

€16

## **DOUBLE SPICY BURGER** <sup>1,3,4,7</sup>

doppio macinato con 'nduja scamorza e salsa verde

€19

## **BACON LOVER BURGER**

macinato di manzo scelto con cheddar, pancetta, salsa Club House e iceberg <sup>1,3,5,7,10,11</sup>

€15

## **PULLED PORK BURGER** <sup>1,3,10</sup>

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 <sup>1,3,5,7,10,11</sup>

€20

## **SAUSAGE BURGER** <sup>1,3,10,7</sup>

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

€15

## **VEGAN BURGER** <sup>1,3,4,7</sup>

con polpette di ceci, salsa di pomodoro precotta e songino



€14

## **DOUBLE SAUSAGE BURGER** <sup>1,3,10,7</sup>

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

€20

## **LANGOSTINO BURGER** <sup>1,3,2</sup>

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** <sup>1,3,7</sup>

€6

**TORTINO AL CIOCCOLATO, FRAGOLE E LAMPONE** <sup>1,3,7</sup>

€6

**CHEESECAKE** <sup>1,3,7</sup>  
al passion fruit

€6

**CREMOSO ALLO YOGURT** <sup>1,3,7</sup>  
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 luppolutura. 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**

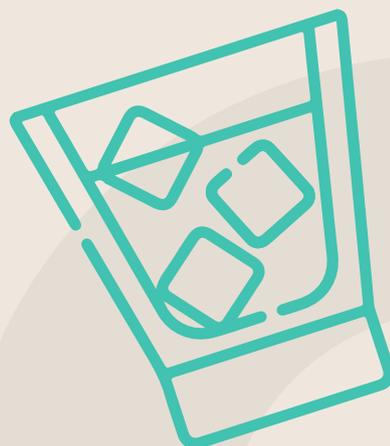
- €4 *Trentina barrique*  
*Trentina tradizionale*  
*Grappa moscato*  
*Grappa bianca*  
*903 Barrique*  
*903 Tipica*  
*Anfora di Marzadro*
- €5 *18 Lune di Marzadro*  
*18 Lune botte di porto*  
*18 Lune botte di rum*  
*18 Lune botte di whisky*  
*Gewurztraminer*
- €6 *Giare Amarone*  
*Giare di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

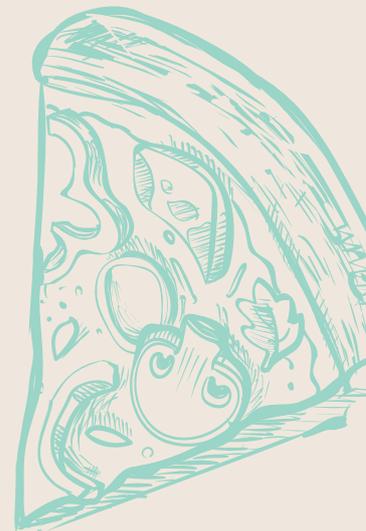
*Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, informati con il nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante*

- 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 SO<sub>2</sub> 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

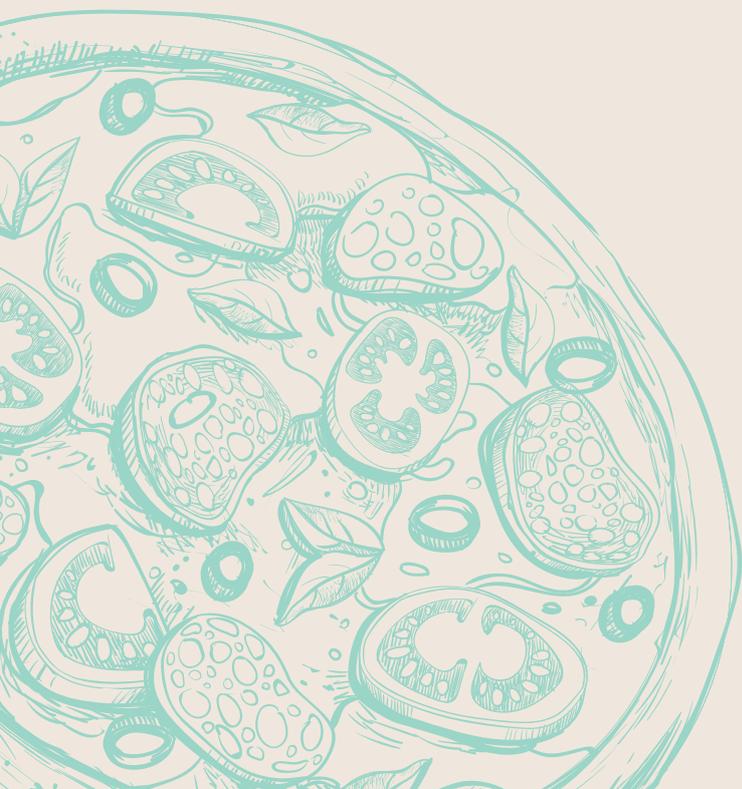
€13

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**



