

I CLASSICI

CLASSIC TOAST (1,7) € 14	CLUB SANDWICH (1,3,7,10) € 22
Pane bianco, prosciutto cotto e formaggio. Servito con patate fritte*	Pane bianco, petto di pollo grigliato, uova, insalata, bacon, maionese, pomodoro. Servito con patate fritte*
CAESAR SALAD (1,3,4,7,10) € 18	
Petto di pollo grigliato, insalata romana, Grana Padano, crostini di pane, maionese alle acciughe	

I SALUTARI

REBALANCE BOWL (1,4,6,11) € 18	AVOCADO TOAST (1,4,7,11) € 22
Farro, fave, tartare di tonno, carote al sesamo, cavolo cappuccio	Pane ai cereali, avocado, salmone affumicato, sesamo
REBALANCE SALAD (8) € 18	ZUPPA ETRUSCA (1,9) € 16
Finocchi, arance, melograno, mela verde, noci	Crema di ceci con farro
HUMMUS DI CECI € 18	ZUPPA DEL GIORNO (1,9) € 15
(5,8,9,11) cavolfiori colorati e semi misti	INSALATA DI FRUTTA € 12

I GOLOSI

BUN BURGER (1,3,7,10) € 24	PANE BURRO E ACCIUGHE (1,4,7,8,11) € 22
Bun artigianale, hamburger di maiale maremmano, rigatino, pecorino Saturnella, pomodoro, maionese e lattuga. Servito con patate fritte*	Filetti di acciughe in olio custoditi nella loro scatola, con pane di frumento primitivo, burro alla curcuma
PACCHERI (1) € 18	LASAGNA (1,3,7,9,12) € 18
ai 5 pomodori e salsa al "cacio" di Manciano	gratinata al ragù toscano

I DOLCI

CROSTATÀ € 12	TIRAMISÙ
FATTA IN CASA (1,3,7) € 12	FATTO IN CASA (1,3,7) € 12
con ricotta di Manciano e visciole con gelato alla vaniglia	

I COCKTAILS DELLA CASA

AMERICANO A SATURNIA	NEGRONI TUTTO TOSCANO (9)
Vermouth, Bitter, Punt&Mes, Rabarbaro, Ginger Beer, Crosta di liquirizia Top, Smoked Whisky	Sabatini gin, Vermouth Etrusco, Bitter Amaranto
ZERO ASSOLUTO GIN/TONIC (9)	SATURNIA SPRITZ
Sabatini gin Zero alcool, tonica Bliss zero zuccheri	Liquore al Bergamotto Acqua bianca, Vermouth Montauto, Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G., Soda
	€ 20

ESTRATTI E CENTRIFUGATI

GREEN SOUL (9)	DIGESTIVE STYLE (9)
Kiwi, mela verde, sedano, finocchio, alga spirulina	Mela, sedano, carote, finocchio, zenzero
18 HOLES	SPRINT GINGER
Banana, ananas, mela, uva	Pera, mela, zenzero
	€ 13

VINI AL BICCHIERE, BIRRE E SOFT DRINK

BOLLICINE	ROSSI
Montauto, Metodo Classico Sangiovese Brut € 12	Montauto, Ciliegiolo € 8
Moser, Trento DOC "51,151" € 15	Terenzi, Morellino di Scansano Purosangue € 10
Monterossa, Satèn € 18	Fattoria "Le Pupille", Morellino di Scansano Riserva € 12
Joshep Perrier, Champagne Grand Cuvée Brut € 22	Terenzi, Francesca Romana € 15
BIANCHI	Castello Bolgheri, Varvara' Bolgheri Rosso € 15
Terenzi, Vermentino Balbino € 10	Talenti, Brunello di Montalcino € 25
Montauto, Sauvignon Enos I° € 15	BIRRE E SOFT DRINK
Panizzi, Vernaccia di S. Gimignano € 10	Artigianale di Maremma La Grada € 11
La Dolce Vita, Selva Cerrina € 13	Italiane ed estere € 9
ROSÉ	Heineken Zero Alcool € 9
Montauto, Staccione € 10	Soft drink € 7
Kettmaier, Athesis Brut Rosé € 16	



SENZA LATTOSIO



SENZA GLUTINE



VEGANO



PRODOTTO LOCALE

* PRODOTTO CONGELATO

L'ELENCO DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE RICHIEDENDOLO AL PERSONALE IN SERVIZIO.

CLASSICS

- CLASSIC TOAST** (1,7) € 14
White bread, ham and cheese, served with French fries*
- CAESAR SALAD** (1,3,4,7,10) € 18
Grilled chicken breast, roman lettuce, Grana Padano, bread croutons, mayonnaise with anchovies
- CLUB SANDWICH** (1,3,7,10) € 22
White bread, grilled chicken breast, egg, salad, bacon, mayonnaise, tomato, served with French fries*

HEALTHY

- REBALANCE BOWL** (1,4,6,11) € 18
Spelt, broad beans, tuna, carrots with sesame, cabbage
- REBALANCE SALAD** (8) € 18
Fennel, oranges, pomegranate, green apple, walnuts
- CHICKPEA HUMMUS** (5,8,9,11) € 18
with colorful cauliflowers and seeds
- AVOCADO TOAST** (1,4,7,11) € 22
Cereal bread, avocado, smoked salmon, sesame
- ETRUSCAN SOUP** (1,9) € 16
Chickpeas and spelled soup
- SOUP OF THE DAY** (1,9) € 15
- FRUIT SALAD** € 12

COMFORT FOOD

- BUN BURGER** (1,3,7,10) € 24
Homemade bun, local pork hamburger, bacon, Tuscan pecorino cheese, tomato, mayonnaise, and salad. Served with French fries*
- PACCHERI** (1) € 18
with 5 tomatoes and Manciano Cacio cheese sauce
- BUTTER, BREAD AND ANCHOVIES** (1,4,7,8,11) € 22
Anchovy fillets in olive oil kept in their box, served with primitive wheat bread and turmeric butter
- LASAGNA** (1,3,7,9,12) € 18
with Tuscan ragù

DESSERTS

- HOMEMADE TART** (1,3,7) € 12
Manciano ricotta cheese and cherries tart with vanilla ice cream
- HOMEMADE TIRAMISÙ** (1,3,7) € 12



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGAN



LOCAL PRODUCT

* FROZEN PRODUCT

OUR STAFF WILL BE GLAD TO PROVIDE THE ALLERGEN LIST UPON REQUEST.

SATURNIA SIGNATURES

- AMERICANO A SATURNIA**
Vermouth, Bitters, Punt&Mes, Rhubarb, Ginger Beer, Licorice Crust Top, Smoked Whisky
- ZERO ASSOLUTO GIN/TONIC** (10)
Zero alcohol Sabatini gin, sugarfree Bliss tonic water
- NEGRONI TUTTO TOSCANO** (10)
Sabatini gin, Etruscan Vermouth, Amaranto Bitter
- SATURNIA SPRITZ**
Acqua Bianca bergamot liqueur, vermouth Montauto, Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G., soda

€ 20

FRUITS & VEGGIES TO DRINK

- GREEN SOUL** (9)
Kiwi, green apple, celery, fennel, spirulina algae
- 18 HOLES**
Banana, pineapple, apple, grape
- DIGESTIVE STYLE** (9)
Apple, celery, carrots, fennel, ginger
- SPRINT GINGER**
Pear, apple, ginger

€ 13

WINES BY THE GLASS, BEERS AND SOFT DRINKS

- SPARKLING**
Montauto, Metodo Classico Sangiovese Brut € 12
Moser, Trento DOC "51,151" € 15
Monterossa, Satèn € 18
Joshep Perrier, Champagne Grand Cuvée Brut € 22
- WHITES**
Terenzi, Vermentino Balbino € 10
Montauto, Sauvignon Enos I° € 15
Panizzi, Vernaccia di S. Gimignano € 10
La Dolce Vita, Selva Cerrina € 13
- ROSE**
Montauto, Staccione € 10
Kettmaier, Athesis Brut Rosé € 16
- REDS**
Montauto, Ciliegiolo € 8
Terenzi, Morellino di Scansano Purosangue € 10
Fattoria "Le Pupille", Morellino di Scansano Riserva € 12
Terenzi, Francesca Romana € 15
Castello Bolgheri, Varvara' Bolgheri Rosso € 15
Talenti, Brunello di Montalcino € 25
- BEERS AND SOFT DRINKS**
Artigianale di Maremma La Grada € 11
National and international € 9
Heineken Zero Alcohol € 9
Soft drinks € 7