



Gli Affreschi

ORARI | *HOURS*: 19:00 - 22:00
Coperto | *Cover charge* €5 pp

IL NOSTRO CHEF MICHELE RICCI

La passione per la cucina nasce in giovane età, da una tradizione di famiglia, quando osservava sua nonna e sua mamma preparare piatti tradizionali con passione e precisione. Ispirato da loro conclude gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Chianciano e da qui in poi ha iniziato un viaggio per diventare un artista della cucina, intraprendendo una rigorosa formazione con maestri illustri come Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini e Paolo Lopriore, i quali stimoleranno la sua creatività e personalità.

La sua cucina si distingue per il legame autentico con il territorio dove ricerca sempre ingredienti freschi e di stagione dai produttori locali. Questo intreccio di incontri e sperimentazioni garantisce un'esperienza di qualità, il suo menu è innovativo ma di ispirazione classica.



CHEF MICHELE RICCI

The passion for cooking began at a young age, from a family tradition, when he observed his grandmother and his mother preparing traditional dishes with passion and precision. Inspired by them, he concluded his studies at the Hotel Institute of Chianciano and from then on began a journey to become a culinary artist, undertaking rigorous training with illustrious masters such as Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini and Paolo Lopriore, who stimulated his creativity and his personality.

His cuisine stands out for its authentic connection with the territory where he always seeks fresh and seasonal ingredients from local producers.

This mix of meetings and experiments guarantees a quality experience, its menu is innovative but classically inspired.

I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA: LA TOSCANA

Materie prime d'Ecceellenza e prodotti locali sono alla base di un'accurata selezione, che parte dalla terra, dai suoi frutti, da fornitori appassionati di idee e progetti.

Per questo motivo abbiamo scelto:

De Magi, di Castiglion Fiorentino, per i salumi e formaggi, ancora oggi lavorati rigorosamente a mano e vincitori di premi internazionali come il "2022-23 World Cheese Awards"

Longino & Cardenal, che, con passione e coraggio, è alla continua ricerca delle migliori materie prime, per pane, carni e pesce di pregevole qualità.

Poi ci siamo noi, con i nostri dessert, preparati con burro e con latte degli allevamenti della Val di Chiana, con uova genuine, esclusivamente di galline allevate a terra da produttori delle campagne casentinesi. Ingredienti semplici e familiari reinterpretati in chiave contemporanea pur rimanendo fedeli alla tradizione italiana, al ritmo della natura e ai sapori autentici della nostra Terra.



TASTE OF OUR LAND: TUSCANY

Excellent raw materials and local products are the base of a careful selection process, which starts from the earth and its fruits, from suppliers who are passionate about ideas and projects.

This is why we have chosen:

"De Magi" in Castiglion Fiorentino, whose charcuterie, as cold meats and cheeses are still strictly handmade.

They have been internationally awarded for "2022-23 World Cheese Awards"

"Longino & Cardenal" which constantly seeks the best products for bread, meat and fish, led by their passion for quality.

Our Pastry chef remains faithful to the Italian tradition, preparing our desserts with Valdichiana's dairy products and Casentino's hens raised on the land, reinterpreting them in a simple but modern key.

DEGUSTAZIONE | TASTING

SAPORI TOSCANI

*Capriolo a bassa temperatura,
zabaione salato, rape marinate e farro soffiato
1, 3, 12

*Pici tirati a mano
cacio e pepe, zafferano di Cortona
1, 6, 7, 12

*Filetto di cervo
topinambur, spinacino, salsa al gin Sabatini
7, 12

Tiramisù in tre consistenze
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 95/p.p.

Con percorso di quattro vini in abbinamento € 150/p.p.



TUSCAN FLAVOR

*Slow-cooked roe deer
savory sabayon, marinated radishes, puffed farro
1, 3, 12

*Handrolled picci
cacio e pepe, Cortona saffron
1, 6, 7, 12

*Venison filet
Jerusalem artichoke, baby spinach, Sabatini gin sauce
7, 12

Tiramisù
three textures
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 95/p.p.

With wine pairing € 150/p.p.

E' fortemente consigliata la scelta dello stesso menù per i componenti del tavolo.

We strongly suggest the choice of the same menu for the whole table.

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio. Per i prodotti contrassegnati dal simbolo * leggere le note a fine menù. Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa.

*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty. For products marked with * please read the notes at the end of the menu. All prices include VAT.*

DEGUSTAZIONE | TASTING

DAL MARE

*Calamaro arrosto
crema di piselli e il suo inchiostro
1, 12, 13, 14

*Tortelli a pasta verde
broccoli, gamberi rossi, lamponi, consommé
1, 2, 3, 12

*Filetto di spigola arrosto
carciofi confit e in emulsione, crema di mandorle
4, 8

Cremoso al pistacchio
cioccolato fondente, arancia
3, 7, 8

€ 105/p.p.

Con percorso di quattro vini in abbinamento € 160/p.p.

FROM THE SEA

*Roasted cuttlefish
peas cream, squid ink
1, 12, 13, 14

*Green tortelli
broccoli, red prawns, raspberries, consommé
1, 2, 3, 12

*Roasted seabass filet,
artichoke confit and emulsion, almond cream
4, 8

Pistachio crèmeux
dark chocolate, orange
3, 7, 8

€ 105/p.p.

With wine pairing € 160/p.p.

E' fortemente consigliata la scelta dello stesso menù per i componenti del tavolo.

We strongly suggest the choice of the same menu for the whole table.

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio. Per i prodotti contrassegnati dal simbolo * leggere le note a fine menù. Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa.

*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty. For products marked with * please read the notes at the end of the menu. All prices include VAT.*



ANTIPASTI

Orto di germogli e vegetali
in diverse consistenze, emulsione alle erbe

12

€20

Patata dolce alla brace
spuma all'alloro, noci pecan, chips di vitellotte

7, 8

€18

Calamaro arrosto
crema di piselli e il suo inchiostro

1, 12, 13, 14

€22

*Patè di fegatini di pollo,
mela verde, gel di vermouth di Cortona, cantuccio salato

1, 3, 7, 8, 12

€20

*Capriolo a bassa temperatura,
zabaione salato, rape marinate, farro soffiato

1, 3, 12

€22



STARTERS

Garden of sprouts and vegetables
texture variations, herb emulsion

12

€20

Charred sweet potato
bay leaf espuma, pecans, vitellotte potato chips

7,8

€18

*Roasted cuttlefish
peas cream, squid ink

1, 12, 13, 14

€22

*Chicken liver patè,
green apple, Cortona vermouth gelée, savory cantucci

1, 3, 7, 8, 12

€18

*Slow-cooked roe deer
savory sabayon, marinated radishes, puffed farro

1, 3, 12

€22

*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.
For products marked with * please read the notes at the end of the menu. All prices include VAT.*



PRIMI

Risotto Carnaroli Cascina Motta
caprino l'Alfiere, velluto di pecorino, asparagi

7, 12

€24

*Gnocchi di patate
cavolo nero, fondo bruno di fagioli, quinoa soffiata

1, 3, 7, 12

€24

*Pici tirati a mano
cacio e pepe, zafferano di Cortona

1, 6, 7, 12

€24

*Tortelli a pasta verde
broccoli, gamberi rossi, lamponi, consomme'

1, 2, 3, 12

€28

*Bottoni 40 tuorli
fagianella, ricci di mare, liquirizia

1, 3, 7

€30



FIRST COURSES

Risotto Carnaroli Cascina Motta
L'Alfiere goat cheese, pecorino fondant, asparagus
7, 12

€24

*Potato gnocchi
Tuscan kale, bean jus, puffed quinoa
1, 3, 7, 12

€24

*Handrolled picci
cacio e pepe, Cortona saffron
1, 6, 7, 12

€24

*Green tortelli
broccoli, red prawns, raspberries, consommé
1, 2, 3, 12

€28

*40-yolk bottoni
pheasant, sea urchin, licorice
1, 7, 12

€30

*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.
For products marked with * please read the notes at the end of the menu. All prices include VAT.*



SECONDI

*Sedano rapa al carbone vegetale
porcini, spuma bianca, erbe spontanee Minaturae

6, 7, 12

€24

*Filetto di spigola arrosto
carciofi confit e in emulsione, crema di mandorle

3, 7, 8

€32

Controfiletto di manzo
millefoglie di patate, cenere alle erbe, riduzione all'aceto invecchiato

7, 12

€36

*Filetto di cervo
topinambur, spinacino, salsa al gin Sabatini

7, 12

€38

Piccione
il suo fondo, radici, rabarbaro

7, 12

€38



MAIN COURSES

*Charcoal-roasted celeriac
porcini, white espuma, Minaturae wild herbs

12

€24

*Roasted Mediterranean seabass filet
artichoke confit and emulsion, almond cream

4, 8

€32

*Beef strip steak
potato millefeuille, herb ashes, aged vinegar jus

7, 12

€36

*Venison filet
baby spinach, Jerusalem artichokes, Sabatini gin sauce

6, 7, 12

€38

Squab two ways
its jus, root vegetables, rhubarb

1, 7, 12

€38

*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.
For products marked with * please read the notes at the end of the menu. All prices include VAT.*



DOLCI

Pera al vino rosso
crumble alla cannella, gelato alla vaniglia

1, 6, 7, 12

€13

Tiramisù
in tre consistenze

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€13

Cremoso al pistacchio
cioccolato fondente, arancia

3, 7, 8

€13

Spuma di ricotta di pecora
crumble al miele, mele al timo

1, 7

€13

Selezione di formaggi

7, 12

€18



DESSERTS

Red wine poached pear
cinnamon-scented crumble, vanilla ice cream

1, 6, 7, 12

€13

Tiramisù
three textures

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€13

Pistachio crémeux
dark chocolate, orange

3, 7, 8

€13

Sheep's milk ricotta mousse
honey crumble, thyme-scented apples

1, 7

€13

Cheese selection

7, 12

€18

*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.
For products marked with * please read the notes at the end of the menu. All prices include VAT.*



PRODOTTI ALIMENTARI CHE POTREBBERO CREARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE

1. CEREALI

Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut spesso presenti in alimenti contenenti farina, come alcuni tipi di lievito, pastella, pangrattato, pane, torte, couscous, prodotti a base di carne, pasta, pasticceria, salse, zuppe e cibi fritti spolverati di farina

2. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei e prodotti a base di crostacei come pasta di gamberetti o insalate.

3. UOVA

Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o cibo spazzolato o satinato con uovo.

4. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce come salse di pesce, aromi, condimenti per insalata, dadi da brodo e salsa Worcestershire.

5. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi come biscotti, torte, curry, dolci, salse, così come in olio di arachide e farina di arachidi.

6. SOIA

Soia e prodotti a base di soia come farina di fave, fagioli edamame, pasta di miso, proteine di soia tessitura, farina di soia o tofu, dolci, gelati, prodotti a base di carne, salse e prodotti vegetariani.

7. LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) come il burro, formaggi, panna, latte in polvere e yogurt, cibi spazzolato con latte e in zuppe e salse in polvere.

8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano come i gambi, le foglie, i semi e la radice sedanica, il sale di sedano, le insalate, alcuni prodotti a base di carne, le zuppe e i dadi da brodo.

10. MOSTARDA

Senape e prodotti a base di senape come senape liquida, senape in polvere e semi di senape; questo ingrediente si trova anche in pane, curry, marinate, prodotti a base di carne, condimenti per insalate, salse e zuppe.

11. SEMI DI SESAMO

Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini, come la farina e i semi di lupino, sono utilizzati in alcuni tipi di pane, dolci e persino nella pasta.

14. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi, come cozze, lumache di terra e buccini, salsa di ostriche o come ingrediente di stufati di pesce.



FOOD PRODUCTS TO WHICH GUESTS MAY BE ALLERGIC OR INTOLERANT

1. CEREALS

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut often found in foods containing flour, such as some types of baking powder, batter, breadcrumbs, bread, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

2. CRUSTACEANS

Crustaceans (crabs, lobster, prawns and scampi) and products based on crustaceans such as shrimp paste or salads.

3. EGGS

Eggs and products based on eggs such as mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries, or food brushed or glazed with egg.

4. FISH

Fish and products based on fish such as fish sauces, pizzas, relishes, salad dressing, stock cubes and Worcestershire sauce.

5. PEANUTS

Peanuts and products based on peanuts such as biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, as well as in groundnut oil and peanut flour.

6. SOYA

Soya and products based on soya such as bean curd, edamame beans, miso paste, texture soya protein, soya flour or tofu, desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

7. MILK

Milk and products based on milk such as butter, cheese, cream, milk powders and yoghurts, foods brushed or glazed with milk and in powdered soups and sauces.

8. NUTS

Nuts not to be mistaken with peanuts which are actually a legume and grow underground, this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders, stir-fried dishes, ice cream, marzipan (almond paste), nut oil and sauces.

9. CELERY

Celery and products based on celery such as celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac, celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

10. MUSTARD

Mustard and products based on mustard such as liquid mustard, mustard powder and mustards seeds; this ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressing, sauces and soups.

11. SESAME SEEDS

Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. SULPHUR DIOXIDE

This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots, and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beers. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.

13. LUPINS

Lupin and products based on lupins such as lupin flour and seeds that are used in some types of bread, pastries and even in pasta.

14. MOLLUSCS

Molluscs and products based on molluscs and includes mussels, land snails and whelks, oyster sauce or as an ingredient in fish stews.



LA NOSTRA CUCINA

Il Ristorante propone piatti della cucina della tradizione italiana regionale, rivisitata con tecniche innovative di preparazione.
La prenotazione è obbligatoria. Il Personale del Ricevimento è a vostra disposizione.

DRESS CODE

Vi ricordiamo, che è necessario un abbigliamento casual elegante:
per i Signori non sono ammessi pantaloni corti e sandali infradito.

INTOLLERANZE E ALLERGIE

Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

PRODOTTI ABBATTUTI

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04.

SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo debba essere sottoposto a trattamento di abbattimento in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per ulteriori informazioni, il Maitre è a vostra disposizione.



OUR CUISINE

The Restaurant offers a range of traditional and regional Italian dishes, which are prepared with innovating cooking techniques.
Dinner reservation is required. Our Reception team is at Guests' disposal.

DRESS CODE

We would like to remind to the Gentlemen that a casual elegant dress code is requested for dinner: shorts and flip flops will not be allowed.

INTOLERANCES AND ALLERGIES

Should you have any food allergies or intolerances, please inform the Maitre d'Hotel.
It will be a pleasure to meet your needs.

BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS

The produce with an asterisk has been converted from fresh to blast chilled in order to guarantee the maximum quality and health safety, as described in our HACCP plan in accordance with Reg. CE 852/04 and 853/04.

ADMINISTRATION OF RAW FISH AND SHELLFISH

The Department of Health, communicated from 17/02/2011 onwards, declares that the fish destined to be consumed raw or almost raw should be submitted according to the reclamation treatment which is compliant to the prescriptions of the CE 853/2004 Regulation, attachment III, sections VIII, chapter 3, letter D, point 3. For any further information, our Maitre d'hotel will remain at your disposal.