



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, inspired by family tradition and by watching his mother and grandmother prepare traditional dishes with passion and precision. After completing his studies at the Hospitality Institute of Chianciano, he began a formative journey alongside renowned masters such as Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini and Paolo Lopriore, experiences that shaped both his creativity and culinary identity.

His cuisine stands out for its authentic connection to the territory, with a constant focus on seasonal ingredients and local producers. The result is a dining experience that balances innovation with classical inspiration, remaining faithful to the authentic flavors and traditions of the land.

I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA: LA TOSCANA

Materie prime d'Eccezzenza 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

Exceptional ingredients and local producers are at the heart of our philosophy, shaped by a careful selection process rooted in the land, its seasons, and the people who passionately preserve its traditions.

This is why we have chosen:

"De Magi", in Castiglion Fiorentino, renowned for its artisanal cured meats and cheeses, still handcrafted today and internationally recognized at the 2022-23 World Cheese Awards."

"Longino & Cardenal", constantly driven by the pursuit of exceptional ingredients, sourcing outstanding bread, meats, and seafood with passion and dedication.

And then there is us — our desserts, prepared with butter and milk from the farms of the Valdichiana, and eggs from free-range hens raised in the Casentino countryside.

Simple and familiar ingredients, reinterpreted through a contemporary sensibility while remaining faithful to the rhythms of nature and the authentic flavors of our land.

DEGUSTAZIONE | TASTING

DALLA TERRA

Capriolo

zabaione salato, rape marinate, farro croccante
1, 3, 12

Pici tirati a mano

cacio e pepe, zafferano di Cortona
1, 6, 7, 12

Filetto di cervo

pak choy, topinambur, salsa al gin Sabatini
7, 12

Semifreddo al cioccolato bianco

mais tostato, mou al rum, meringa
1, 3, 7, 12

€ 95/p.p.

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

FROM THE LAND

Roe deer loin

savory sabayon, marinated radishes, crispy farro
1, 3, 12

Hand-rolled pici

cacio e pepe, Cortona saffron
1, 6, 7, 12

Venison loin

bok choy, Jerusalem artichoke, Sabatini gin sauce
7, 12

White chocolate semifreddo

roasted corn, rum toffee, meringue
1, 3, 7, 12

€ 95/p.p.

With wine pairing € 150/p.p.

È 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.
If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.



DEGUSTAZIONE | TASTING

DAL MARE

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

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

Filetto di spigola arrosto
zucchine, menta, latticello
4, 7

Spuma di ricotta di pecora
fragole, miele
1, 3, 7

€ 105/p.p.

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

FROM THE SEA

Roasted calamari
sugar snap peas, squid ink
1, 12, 13, 14

Green tortelli
red prawns, raspberries
1, 2, 3, 12

Roasted Mediterranean sea bass
zucchini, mint, buttermilk
4, 7

Sheep's milk ricotta mousse
strawberries, honey
1, 3, 7

€ 105/p.p.

With wine pairing € 160/p.p.

È 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.
If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.



ANTIPASTI

Orto
vegetali, germogli, agrodolce di carote
12

€22

Uovo morbido
panzanella, tartufo estivo
3

€24

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

€25

Paté di fegatini di pollo
albicocca, gel di vermouth di Cortona, cantuccio salato
1, 3, 7, 8, 12

€24

Capriolo
zabaione salato, rape marinate, farro croccante
1, 3, 12

€26



STARTERS

Vegetable garden
sprouts, carrot agrodolce

12

€22

Soft-boiled egg
panzanella, summer truffle

3

€24

Roasted calamari
sugar snap peas, squid ink

1, 12, 13, 14

€25

Chicken liver paté
apricot, Cortona vermouth gelée, savory cantucci

1, 3, 7, 8, 12

€24

Roe deer loin
savory sabayon, marinated radishes, crispy farro

1, 3, 12

€26

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.



PRIMI

Risotto

riso Carnaroli, caprino l'Alfiere, asparagi, ciliegie

7, 12

€28

Pici tirati a mano

cacio e pepe, zafferano di Cortona

1, 6, 7, 12

€26

Tortelli a pasta verde

gamberi rossi, lamponi

1, 2, 3, 12

€32

Bottoni 40 tuorli

fagianella, liquirizia

1, 3, 7

€28



FIRST COURSES

Risotto

Carnaroli rice, L'Alfiere goat cheese, asparagus, cherries

7, 12

€28

Hand-rolled picci

cacio e pepe, Cortona saffron

1, 6, 7, 12

€26

Green tortelli

red prawns, raspberries

1, 2, 3, 12

€32

40-yolk bottoni

pheasant, licorice

1, 3, 7

€28



SECONDI

Parmigiana di melanzane
datterini, mozzarella di bufala, basilico

1, 7

€26

Filetto di spigola arrosto
zucchine, menta, latticello

4, 7

€38

Agnello
peperoni, cipollotto, salsa fricasea

3, 12

€38

Controfiletto di manzo
misticanza, senape, riduzione all'aceto invecchiato

10, 12

€36

Filetto di cervo
pak choy, topinambur, salsa al gin Sabatini

7, 12

€38



MAIN COURSES

Parmigiana di Melanzane
datterini, buffalo mozzarella, basil

1, 7

€26

Roasted Mediterranean sea bass
zucchini, mint, buttermilk

4, 7

€38

Lamb
bell peppers, spring onion, fricassée sauce

3, 12

€38

Beef strip steak
mesclun, mustard, aged vinegar jus

10, 12

€36

Venison loin
bok choy, Jerusalem artichoke, Sabatini gin sauce

7, 12

€38

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.



DOLCI

Semifreddo al cioccolato bianco
mais tostato, mou al rum, meringa

1, 3, 7, 12

€18

Tiramisù
tre consistenze

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

€16

Cre moso al pistacchio
cioccolato fondente, arancia

3, 7, 8

€18

Spuma di ricotta di pecora
fragole, miele

1, 3, 7

€18

Selezione di formaggi

7, 12

3 referenze €20

5 referenze €28



DESSERTS

White chocolate semifreddo
roasted corn, rum toffee, meringue
1, 3, 7, 12

€18

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

€16

Pistachio crémeux
dark chocolate, orange
3, 7, 8

€18

Sheep's milk ricotta mousse
strawberries, honey
1, 3, 7

€18

Cheese selection
7, 12

3 cheeses €20

5 cheeses €28

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.



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 Maître. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

PRODOTTI ABBATTUTI

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in conformità alle procedure HACCP e ai Regolamenti CE 852/04 e 853/04, al fine di garantire i più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare.

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 esser 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 Maître è a vostra disposizione.



OUR CUISINE

Our restaurant celebrates the traditions of regional Italian cuisine, reinterpreted through contemporary techniques and a refined approach to seasonality and local ingredients.
Dinner reservations are required. Our Reception team will be pleased to assist you.

DRESS CODE

We kindly ask our guests to observe a smart casual dress code for dinner.
Gentlemen are kindly requested to refrain from wearing shorts or flip-flops.

INTOLERANCES AND ALLERGIES

Should you have any food allergies or dietary intolerances, please inform our Maître d'Hôtel or a member of our service team.

It will be our pleasure to accommodate your needs whenever possible.

BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS

Some products may undergo blast chilling in accordance with HACCP procedures and Regulations EC 852/04 and 853/04, in order to ensure the highest standards of quality and food safety.

RAW FISH AND SHELLFISH

In accordance with Regulation EC 853/2004 and guidelines issued by the Italian Ministry of Health, fish intended to be consumed raw or partially raw undergoes preventive blast chilling treatment to guarantee food safety.

For any further information, our Maître d'Hôtel will be pleased to assist you.